

# Unsere Empfehlungen der Woche

## Vini

Rosé				
Visione, F. di S. Gregorio, Campania	0,2 l	7,00	0,75 l	24,50
Weiß				
Pietragrande, Lunelli, Trentino Alto Adige	0,2 l	6,00	0,75 l	20,50
Pecorino, Feudo Antico, Abruzzo	0,2 l	7,50	0,75 l	26,50
Rot				
Merlot, Casale del Giglio, Lazio	0,2 l	6,00	0,75 l	20,50
Morellino di Scansano, Poggio al Lupo, Toscana	0,2 l	7,50	0,75 l	26,50

## Antipasti

Fagottino di bresaola con ricotta, pera e pistacchio su misticanza Bresaola-Taschen gefüllt mit Ricotta, Birne und Pistazien auf Pflücksalat	13,50
Capesante scottate con maionese al nero di seppia e pesca alla vodka Jakobsmuscheln mit geschwärzter Mayonnaise (vom Tintenfisch) und Pfirsich in Wodka	14,50

## Primi

Spaghettoni con polipo, capperi e olive Handgemachte Eier-Spaghetti mit Oktopus, Kapern und Oliven	14,50
Ravioli di ricotta di bufala e spinaci su specchio di pomodoro Nudeln gefüllt mit Büffel-Ricotta und Spinat auf Tomatensoße	13,50

## Secondi

Tagliata di manzo con pomodorini, rucola e parmigiano Flank-Steak in Streifen mit Kirschtomaten, Rucola und Parmesan, mit Beilage	24,50
Merluzzo scottato con crema di ceci e patate Kabeljau mit Kichererbsen- und Kartoffelcreme, mit Beilage	21,50