

Aperó des Monats

ROSATO MIO (Rosato mit prosecco und frischem Basilikum. *Rosato with Prosecco and fresh basil*) 0,1L 12,-

VORSPEISEN

CREMA DI ASPARAGI CON TEMPURA DI GAMBERI DI FIUME 14,-

Spargelcreme-Suppe mit gebackenen Flusskrebse.

Asparagus cream soup with baked prawns.

VARIAZIONE DI PESCE CRUDO CON VINEGRETTE DI RAPANELLI E FINOCCHIO 24,-

Marinade vom rohen Wildlachs, Thunfisch mit Radischen-Fenchel-Vinaigrette.

Variation of wild salmon and tuna with fennel-radish vinaigrette.

PASTA

TAGLIOLINI AL NERO CON FRUTTI DI MARE, ASPARAGI E POMODORINI 28,-

Feine schwarze Tagliolini mit Meeresfrüchten, Spargel und Hügeltomaten.

Homemade black tagliolini with seafood, asparagus and tomatoes.

ORECCHIETTE CON BROCCOLI E PEPERONCINO 24,-

Apulische Nudeln mit Brokkoli und Chilischoten.

Orecchiette means "little ears"-with broccoli and red pepper flakes.

FISCH

SASHIMI DI TONNO CON ASPARAGI, PATATE E AVOCADO 48,-

Gegrillter Thunfisch mit Premium Spargel und Kartoffel-Avocado-Stampf.

Grilled tuna with premium asparagus and potato and avocado mash.

TRANCIA DI SALMONE ARROSTO AL BURRO SALATO E PASSATA DI ASPARAGI VERDI E RISO NERO 45,-

Norwegischer Lachs in Meersalz Butter gebraten auf Creme vom grünen Spargel mit Reis und Lachskaviar.

Norwegian salmon roasted in salted butter on green asparagus cream with rice and salmon caviar.

FLEISCH - MEAT

ASPARAGI CON PARMIGIANO REGGIANO E PROSCIUTTO MANTEGNA 38,-

Spargel mit gereiftem Parmesan überbacken (24 Monate) und Mantegna Parmaschinken DOP.

Asparagus with Parmesan cheese and Mantegna Parma ham.

COSTOLETTO DI VITELLO E ASPARAGI BIANCHI 48,-

Milchkalbskotelett in Butter und Salbei mit weißem Spargel.

Roasted veal chop in butter and sage with white asparagus.

DESSERT

ZUPPA INGLESE 14,-

Klassisches italienisches Dessert aus aromatisiertem Biskuit, geschichtet mit zarter Vanille und Schokoladencreme.

Classic Italian dessert made of flavored sponge cake layered with delicate vanilla and chocolate cream.

WEINEMPFEHLUNG - RECOMMENDED WINES

2024 I GELSI BIANCO

IGT **Statti**

weiß Ein frischer Weißwein aus Kalabrien mit Aromen von Zitrusfrüchten, weißen Blüten und einem Hauch Exotik.

white Am Gaumen zeigt er sich lebendig, ausgewogen und mineralisch.

A fresh white wine from Calabria with aromas of citrus fruits, white blossoms, and a touch of exotic fruit.

On the palate, it's lively, balanced, and slightly mineral.

(0,75l 42,-) 0,1l 6,⁰⁰

2024 I GELSI ROSSO

IGT **Statti**

rot Ein charaktvoller Rotwein aus Kalabrien, gekeltert aus regionalen Rebsorten.

red In der Nase reife dunkle Beeren, sanfte Würze und ein Hauch Vanille. Am Gaumen weich, harmonisch und mit einem eleganten Abgang.

A characterful red wine from Calabria, made from local grape varieties.

On the nose, ripe dark berries, gentle spice, and a hint of vanilla. Smooth and harmonious on the palate with an elegant finish.

(0,75l 46,-) 0,1l 6,⁹⁰