

Apró der Woche

FERRARI MAXIMUM BRUT BLANC DE BLANC 0,1L (0,75L)

Frisch und lebhaft, samtig weiche Perlage mit typisch fruchtigen Noten des Chardonnay und einem leichten Duft von Hefe.

Fresh and lively, velvety soft perlage with typical fruity notes of Chardonnay and a light scent of yeast.

10,-
(79,-)

VORSPEISEN

CREMA DI PISELLI, SCHIUMONE DI MASCARPONE E PECORINO

Erbsen-Cremesuppe mit Mascarpone und Pecorino-Mousse. *Pea cream soup with mascarpone and pecorino mousse.*

13,-

CARPACCIO DI BUE CHIANINO CON ASPARAGI E PARMIGIANO REGGIANO

Chianina-Rinderfilet-Carpaccio mit Spargel und Parmigiano Reggiano.

Chianina beef carpaccio with grilled squash and Parmigiano.

24,-

PASTA

TORTIGLIONI CON CREMA DI BASILICO E PORCINI

Tortiglioni mit Basilikumcreme und Steinpilzen. *Tortiglioni pasta with basil cream and porcini mushrooms.*

26,-

GRAN FUSILLI CON MELANZANE, COLATURA DI PROVOLA E TRIGLIA

Fusilli mit Auberginen, geräuchertes Provolone und Meerbarbe. *Fusilli with eggplant, smoked provolone and mullet.*

26,-

FISCH

SPIEDINO DI SCAMPI E CAPESANTE CON BURRO DI KAKAO E SALSA MELE

Hummerkraben- und Jakobsmuschelspieß mit Kakaobutter und grüner Apfelsauce.

Lobster crab and scallop skewer with cocoa butter and green apple sauce.

46,-

FILETTI DI LUCCIOPERCA CON ASPARAGI VERDI IN SALSA DI ERBA CIPOLLINA E PROSECCO

Gebratene Zanderfilets mit grünem Spargel an Schnittlauch-Prosecco-Sauce.

Braised fillets of pike with green asparagus and prosecco wine sauce

45,-

FLEISCH - MEAT

CIMA RIPIENA ALLA GENOVESE

Ligurische gefüllte Kalbsbrust. *Classic Ligurian stuffed breast of veal.*

40,-

CARRE DI AGNELLO SPEZIATO ALLE VERDURE

Baby-Lammrücken vom Ofen auf Gemüse-Ratatouille mit Aprikosen und Rosinen.

Saddle of lamb with Mediterranean sweet sour vegetables.

46,-

DESSERT

PANNA COTTA ALLO ZAFFERANO CON FRAGOLE

Panna Cotta mit Safran und Erdbeeren. *Panna cotta with saffron and strawberries.*

13,-

WEINEMPFEHLUNG - RECOMMENDED WINES

2022 TREBIANO D' ABRUZZO

DOC Masciarelli

weiß Jung, agil und typisch im Geschmack. Aromen von gelben Äpfeln, Mandeln und Zitronenöl. Weich und rund mit salziger Mineralität und üppigen Obstgartenfrüchten. Knackig erfrischender Abgang mit Noten von kandierter Limette. *Young, agile and typical in flavour. Flavours of yellow apples, almonds and lemon oil. Soft and round with salty minerality and lush orchard fruits. Crisp, refreshing finish with notes of candied lime.*

(0,75l 43,-) 0,1l 5,⁵⁰

2020 MONTEPULCIANO D' ABRUZZO

DOC Masciarelli

rot Enthält Noten von kleinen roten Beeren und Gewürzen. Harmonisch und rund im Geschmack mit einer saftigen Textur. Tiefdunkles Purpurrot mit aufhellenden Rändern. Am Gaumen würzig und kraftvoll mit festen Tanninen und einer überdurchschnittlichen Länge. *Contains notes of small red berries and spices. Harmonious and round flavour with a juicy texture. Deep dark purple in colour with lightening edges. Spicy and powerful on the palate with firm tannins and above-average length.*

(0,75l 47,-) 0,1l 6,⁵⁰