

Aperitif des Monats

NONINO SPRITZ (Nonino aperitivo mit Prosecco *Nonino Aperitif with sparkling wine*) 0,1L 10,-

VORSPEISEN - STARTER

CARPACCIO DI TONNO MARINATO CON RELISH DI ANANAS 23,-

Carpaccio vom hausgebeizten Thunfisch mit Ananas-Relish
Carpaccio of house-cured tuna with pineapple relish

ZUPPA FREDDA DI POMODORO, PEPERONE E PESTO 13,-

Kalte Tomaten- und Paprikasuppe mit Basilikum-Pesto
Cold tomato and red pepper soup with basil pesto

PASTA

LINGUINE CON ZENZERO, ZUCCHINI E CALAMARETTI 26,-

Linguine mit Zucchiniestreifen, Ingwer und Baby-Tintenfische
Linguine with zucchini, ginger and baby squid

GARGANELLI CON POMODORO E MARMELLATA DI MELANZANE 25,-

Garganelli mit Tomaten und Auberginen-Marmelade
Garganelli with tomatoes and eggplant jam

FISCH

TRANCHE DI PESCATRICE IN UMIDO CON BOTTARGA E TAGLIOLINI NERI 42,-

Tranchen vom Seeteufel in Vernaccia-Weinsauce mit Bottarga und schwarzen Tagliolini
Monkfish in Vernaccia wine sauce with Bottarga served with black tagliolini

FILETTI DI LUCCIOPERCA CON VELA DI ZUCCHINI E PROSECCO 40,-

Gebratene Zanderfilets mit Zucchini-mantel und Prosecco-Sauce
Pan-fried fillets of pike perch with courgettes and prosecco wine sauce

FLEISCH - MEAT

ROCCIO DI VITELLO ALL' ANTICO MARTINI 39,-

Kalbsrücken an Zitronen-Weißweinsauce
Saddle of veal with lemon spiced wine sauce

FILETTI DI AGNELLO IN CROSTA DI PEPE NERO 39,-

Gebratene Lammfilets in schwarzer Pfefferkruste an Rotweinsauce auf Veltliner Taroz
Fillets of lamb in a black pepper crust with red wine sauce and traditional Valtellina "Taroz" potatoes

DESSERT

PANNA COTTA CON AMARENE SCIROPPATE 13,-

Panna Cotta mit eingelegten Sauerkirschen und Sirup
Panna cotta with poached sour cherries

WEINEMPFEHLUNG - RECOMMENDED WINES

2025	VERDELUCE VERMENTINO	
IGP	Famiglia Cotarella	
weiß	Dieser Vermentino präsentiert frische Zitrus- und florale Aromen. Er besticht durch lebendige Qualität und ist ein Ausdruck der guten Anbaubedingungen in Umbrien, wo sanfte Hügel und ein mildes Klima ideale Voraussetzungen bieten. Dies spiegelt sich in der Reinheit und der Eleganz des Weines wider.	
white	<i>This Vermentino displays fresh citrus and delicate floral aromas. Its vibrant character reflects the excellent growing conditions of Umbria, where rolling hills and a mild climate provide the ideal environment for the vines. The result is a wine of remarkable purity, freshness, and elegance.</i>	
		(0,75l 45,-) 0,1l 6, ⁵⁰
2025	O'Cuognolo Pompeiano	
IGP	Tenuta le Lune del Vesuvio	
rot	Tiefes Rubinrot mit violetten Reflexen, begleitet von Aromen reifer Kirschen, feinen Gewürzen und dezenten Kräuternoten. Am Gaumen vollmundig, harmonisch mit eingebundenen Tanninen und einer frischen, ausgewogenen Struktur.	
red	Deep ruby red with violet reflections, revealing aromas of ripe cherries, subtle spices, and delicate herbal notes. Full-bodied on the palate, with well-integrated tannins and a fresh, balanced structure.	
		(0,75l 48,-) 0,1l 6, ⁹⁰