

APRO DER WOCHE

Limoncello di Capri (Limoncello di Capri, Tonic Water, Minze (0,1l)

10,-

VORSPEISEN

ZUPPA DI COZZE NAPOLETANA

Neapolitanische Muschel-Suppe. *Neapolitan clam chowder.*

14,-

CARPACCIO DI FILETTO BLACK ANGUS CON FUNGHI PORCIN

Carpaccio vom Black Angus Filet mit sautierten Steinpilzen und Parmigiano Reggiano DOP.

Carpaccio from black Angus fillet with porcini mushrooms sauté and parmigiano DOP

23,-

PASTA

SPAGHETTI CON LE SARDE

Safran Spaghetti mit frischen Sardinen, Rosinen und Pinienkerne. *Saffron spaghetti with fresh sardines, raisins and pine nuts.*

20,-

TAGLIATELLE CON PORCINI

Hausgemachte Tagliatelle mit sautierten Steinpilze. *Homemade tagliatelle with sautéed porcini mushrooms.*

24,-

FISCH

TRIGLIA E CALAMARO ARROSTITO E FRITTO POMODORO, ROSMARINO E LIMONE

Rotbarbe und Calamares, gebraten und frittiert, Tomaten, Rosmarin und Zitrone.

Red mullet and calamari, backed and fried, tomatoes, rosemary and lemon.

32,-

TRANCIA DI IPOGLOSSO CON RATATUIA DI VERDURE

Tranchen vom Weißem Heilbutt auf kurz gebratenem Gemüse-Ratatouille.

Tranches of white halibut on short roasted vegetable ratouille.

34,-

FLEISCH - MEAT

FAZZOLETTI DI MANZO CON PORCINI TRIFOLATI

Feine Rinderfilet Medaillons vom U.S. Rind mit sautierten Steinpilzen, Rucola-Salat und Rosmarin-Kartoffeln.

Fine fillet of U.S. beef medallions with sautéed porcini mushrooms, rocket salad and rosemary potatoes.

34,-

FILETTI DI PORCHETTA CON CAPPERI, CIPOLLINE E FAVE

Spanferkel-Filet in Kapernsauce; Perlzwiebeln und Fava-Bohnen.

Suckling pig fillet in caper sauce; pearl onions and fava beans.

32,-

DESSERT

TORTINO DI LIMONE CON MORE E FRUTTI DELLA PASSIONE

Zitronen-Tarte mit Brombeeren und Passionfrucht-Crème. *Lemmon tarte with blackberry and passion fruits cream.*

10,-

WEINEMPFEHLUNG - RECOMMENDED WINES

2021 TREBBIANO D'ABRUZZO

DOC **Cantine Masciarelli**

weiß Ein duftiger und feiner Wein, der in der Nase mit wunderschönen Aromen von Akazienhonig, Quitte und ein Touch Estragon überzeugt. *A flavor of dried apricots, soft and round, this wine is always a crowd pleaser, a great value. Light straw colour with greenish tint, fairly intense with an elegant fragrance of white flowers and pears.*

(0,7l 37,-) 0,1l 5,²⁰

2018 MORELLINO DI SCANSANO

DOCG **Fattoria Di Magliano**

rot Kräftiges Rubinrot mit purpurnen Reflexen. Fruchtig-würzige Nase mit Noten von Schwarzkirschen, Brombeeren. Weich, vollmundig mit reifen, geschliffenen Tanninen und saftiger Säure. Sehr langes, angenehm kühles und fruchtiges Finale mit Stil!. *Smooth, defined by succulent cherries, sweet spices, and fragrant florals. An inviting wine with juicy fruit flavors and fresh, pleasant acidity. The tannins are round and ripe.*

(0,7l 43,-) 0,1l 6,²⁰