

Apró der Woche

SPRITZ VENEZIANO (Select Bitter, Prosecco)

12,-

VORSPEISEN

CREMA DI PATATE CON PORRI E TARTUFO ESTIVO

Kartoffel-Lauch-Suppe mit Sommertrüffel. *Potato leek soup with summer truffle.*

14,-

CARPACCIO DI VITELLO CON PORCINI SOTT'ACETO E SCAGLIE DI PARMIGIANO REGGIANO

Kalbs-Carpaccio mit eingelegten Steinpilzen und geraspelttem Parmigiano Reggiano.

Calf's fillet carpaccio with cèpes mushrooms.

24,-

PASTA

PAPPARDELLE CON YOGURT DI PECORA, FAVE E PESTO DI RUCOLA

Pappardelle mit Schafsmilch-Joghurt, Fava-Bohnen und Rucola-Pesto.

Pappardelle with sheep's milk yogurt, fava beans and arugula pesto.

23,-

PACCHERI AL SUGO DI TRIGLIE CON FINOCCHIO E PEPERONCINO

Paccheri an Rotbarben-Sugo, Tomaten, Fenchel vom Rost und Chili.

Paccheri with red mullet, tomatoes, roasted fennel and chilli.

25,-

FISCH

BRANZINO CON CROSTA DI ERBE, FLAN DI CIMA DI RAPA E CREMA DI CALAMARETTI

Seewolf-Filets in einer Kräuter-Brot-Kruste auf wildem Brokkoli-Flan und Baby-Tintenfisch-Weincreme.

Pan fried fillets of wild sea bass with cima di rapa flan and bay squid wine cream.

46,-

GAMBERONI GIGANTI CON RISO BASMATI E SOPPRESSATA E SALSA DI PEPERONE PICCANTE

Atlantik-Hummerkrabben und Basmati Reis mit kalabrischer pikanter Wurst-Sauce.

Giant prawns with soppressata sausage basmati rice and hot pepper sauce.

46,-

FLEISCH - MEAT

FAZZOLETTI DI MANZO CON PORCINI TRIFOLATI, RUCOLA E PATATE VENTAGLIO

Feine gegrillte Scheiben vom Black Angus-Rind mit sautierten Steinpilzen, Rucola-Salat, Rosmarinkartoffeln und Salaten der Saison.

Grilled prime U.S. sirloin with pan fried cèpes mushrooms, arugola salad and oven baked rosemary potatoes.

39,-

PETTO DI FARAONA ALLA FIAMMA CON UVA, SALSA DI MOSTO DI UVA BIANCA E TORTINO DI CIPOLLA

Perlhuhnbrust aus der Pfanne mit Trauben, Federweißer-Sauce und Zwiebeltörtchen.

Braised con-fed guinea fowl with grapes, onion tart grape juice sauce.

38,-

DESSERT

SEMIFREDDO DI PESCHE E PESCHE IN SALSA AL VINO

Pfirsich-Parfait mit eingelegten Pfirsichen in Rotwein-Sauce. *Peach parfait with in red wine marinated peaches.*

13,-

WEINEMPFEHLUNG - RECOMMENDED WINES

2023 VILLA ANTINORI BIANCO

IGT Toscana

weiß Diese Cuvée beginnt in der Nase sehr blumig. Dazu gesellen sich Noten von Orangen, Bananen und leichten Wiesenkräutern. Am Gaumen zeigt er sich mit einer guten Länge und einem sehr angenehmen Mundgefühl. Hier kommt das fruchtige und frische Spiel von Süße und Säure zur Geltung. *This cuvée begins with a very floral nose. This is accompanied by notes of oranges, bananas and light meadow herbs. On the palate, it has a good length and a very pleasant mouthfeel. The fruity and fresh interplay of sweetness and acidity comes into its own here.*

(0,75l 44,-) 0,1l 6,-

2021 VILLA ANTINORI ROSSO

IGT Toscana

rot Schon beim Einschenken eröffnet sich ein wahres Feuerwerk an Farben und Aromen. Das intensive Rubinrot des Weines breitet sich im Glas aus und entfaltet einen ausgeprägten Duft von roten Beeren, einen Hauch Vanille und eine Spur von Holz. Perfekt, komplex und elegant. *A veritable fireworks display of colours and aromas opens up as soon as the wine is poured. The intense ruby red colour of the wine spreads out in the glass and unfolds a distinct aroma of red berries, a hint of vanilla and a hint of wood. Perfect, complex and elegant.*

(0,75l 48,-) 0,1l 7,-