

APRO DER WOCHE		12,-
PORNSTAR MARTINI COCKTAIL		
VORSPEISEN - STARTERS		
CARPACCIO DI PESCE SPADA CON PIZZAIOLA CRUDA		
Schwertfisch-Carpaccio mit rohen Tomaten, Kapern und Taggiasca-Oliven		24,-
<i>Swordfish carpaccio with raw pizzaiola sauce</i>		
PASSATINE DI FAGIOLI BORLOTTI CON CALAMARO FARCITO ALL' OLIO D' OLIVA		
In Weißwein gedämpfte, gefüllte Baby-Tintenfische auf Borlotti-Bohnen-Creme		14,-
<i>Boiled cuttle fish with borlotti bean cream and olive oil</i>		
PASTA		
RISSOTO CON ZUCCA ,BOCCONCINO DI MOZARELLA E IL LINGOTTO DI CAVIALE		
Risotto mit Kürbis, Mozzarella-Häppchen und Kaviarbarren.		34,-
<i>Risotto with pumpkin, mozzarella morsel and the caviar ingot.</i>		
PIZZOCCHERI DELLA VALTELLINA		
Buchweizen-Nudeln mit Wirsing, Kartoffeln, brauner Butter und Bitto-Käse		22,-
<i>Our own buckwheat noodles tossed in a sauce of potatoes, garlic and savoy</i>		
FISCH		
FILETTI DI BARBO ROSSO E CODA DI ROSPO CON VONGOLE		
Filets von Rotbarben und Seeteufel mit Fava-Bohnen und Venusmuschel-Sugo		44,-
<i>Fillets of red mullet and angler with fava beans and clam sugo</i>		
FILETTO DI ORATA CON PATATE, POMODORI E ROSMARINO E OLIO EXTRA VIRGINE		
Gebratenes Doraden-Filet auf Kartoffel "Carpaccio", Tomaten, Rosmarin und bestem Olivenöl.		42,-
<i>Fillet of sea bream with potatoes, tomatoes and rosemary and extra virgin olive oil</i>		
FLEISCH - MEAT		
FILETTO DI MAIALINO CON OLIVE CANDITE E GNOCCHI DI SEMOLINO		
Filet vom Spanferkel mit kandierten Oliven auf römischen Gries-Parmesan-Gnocchi		39,-
<i>Fillet of sucking pig with candied olives and gnocchi roman style</i>		
STINCO DI AGNELLO BRASATO E FILETTO		
Geschmortes „Lamm-Ossobuco“ und -Filet mit Sellerie-Kartoffeln-püree.		39,-
<i>Braised lamb's shank and fillet osso buco style with puree of chelery</i>		
FONTINA VALLE D'AOSTA DOP		
Ausgesuchter aromatischer Alpenkäse aus dem Aostatal, würzig und geschmackvoll		14,-
<i>Spicy cow's milk cheese from Alpine pasture, very tasty</i>		
DESSERT		
PROFITEROL CON SALSA LAMPONI ,FRUTTA DEL BOSCO E FRUTTA DELLA PASIONE		
Profiterol mit Himbeersauce, Beeren und Passionsfrüchten		13,-
<i>Profiteroles with raspberry sauce, berries and passion fruit</i>		
WEINEMPFEHLUNG		
2022	TREBBIANO D'ABRUZZO	(0,75 42,-) 0,1 6,-
weiß	Velenosi	
white	Leuchtend strohgelb im Glas begrüßt uns der Trebbiano d'Abruzzo mit Aromen von Pfirsich, weißen Blüten und grasigen Noten von Heu und Fenchel. <i>Bright straw yellow in the glass, the Trebbiano d'Abruzzo welcomes us with aromas of peach, white flowers and grassy notes of hay and fennel.</i>	
2021	MONTEPULCIANO D' ABRUZZO	(0,75 45,-) 0,1 6, ⁵⁰
Rot	Velenosi	
red	Sein komplexer Duft lässt Noten von Sauerkirsche und Brombeeren erkennen. Dazu gesellen sich Aromen von Kaffee, Tabak und Lakritze. <i>Its complex aroma reveals notes of sour cherry and blackberries. This is accompanied by very characteristic aromas of coffee, tobacco and liquorice.</i>	