

Apró der Woche

AIRONE SPRITZ (Airone Rosso, Prosecco, Sodawasser) 0,1L 10,-

VORSPEISEN

BURRATA PUGLIESE CON POMODORINI E PANE CARASAU 20,-
Apulische Burrata mit Kirschtomaten und Carasau-Brot *Apulian burrata with cherry tomatoes and carasau bread*

BRESAOLA DELLA VALTELLINA CON RUCOLA E PARMIGIANO REGIANO 22,-
Luftgetrockneter Rinderschinken aus Valtellina mit Rucicola und Parmesankäse.
Air-dried beef ham from Valtellina with rocket and parmesan cheese.

PASTA

PAPPARDELLE AL RAGU DI AGNELLO CON CARCIOFI E TIMO 25,-
Pappardelle mit Lammragout, Artischocken und Thymian. *Pappardelle with lamb ragout, artichokes and thyme.*

FUSSILI CON CREMA DI FAGIOLI E COZZE 25,-
Fussili mit Bohnencreme und Miesmuscheln. *Fussili with cream of beans and mussels.*

FISCH

GAMBERI REALI CON CARCIOFI IN BAGNA CAUDA E CHAMPAGNE 47,-
Königsriesen Hummerkrabben mit Artischocken und Piemonteser „Bagna Cauda“.
King prawns with artichokes and Piedmontese „Bagna Cauda“.

TRANCIA DI TONNO AL NERO 48,-
Filet vom Thunfisch mit Sepia-Tinte an Dinkelsauce. *Tuna fillet with sepia ink and spelt sauce.*

FLEISCH - MEAT

COSTOLETTE E FILETTO DI AGNELLO SCOZZESE CON PÜREA DI AGLIO E VERDURE ALLA GRIGLIA 42,-
Schottische Lammrücken-Koteletts und Lammfilet mit Jungknoblauch-Creme und gegrilltem Gemüse.
Scottish lamb loin chops and lamb fillet with young garlic cream and grilled vegetables.

FRACOSTA DI MANZO ARROSTO CON PUREA DI PATATE AL TARTUFO 42,-
Black Angus-Entrecôte vom Rost an Kartoffelpüree mit Trüffel, glasierten Frühlingszwiebeln und Ochenschwanz-Reduktionssauce.
Grilled Black Angus entrecôte with mashed potatoes, truffles, glazed spring onions and oxtail reduction sauce.

DESSERT

PANNA COTTA CON RABARBARO E CIOCCOLATO BIANCO 13,-
Pannacotta mit Rhabarberkompott und weißer Schokolade. *Pannacotta with rhubarb compote and white chocolate.*

WEINEMPFEHLUNG - RECOMMENDED WINES

2022 TREBBIANO D`ABRUZZO (0,75l 43,-) 0,1l 5,⁵⁰
DOC **Velenosi**
weiß Das breite Bouquet bietet Noten von gelbem Pfirsich, weißen Blüten hinterlegt mit Heu und Fenchel. Auf der Zunge ist er
white ausgewogen und weich mit einem Abschluss, der die Duftnoten wieder in Erinnerung ruft. *The broad bouquet offers notes of yellow peach, white flowers backed with hay and fennel. On the palate, it is balanced and soft with a finish that recalls the fragrance notes.*

2022 MONTEPULCIANO D'ABRUZZO (0,75l 47,-) 0,1l 6,⁵⁰
DOC **Velenosi**
rot Fruchtig, frisch erinnert der rubinrote Montepulciano im Glas an Johannisbeere, Erdbeere und Himbeere. Würze und Weichheit
red verbinden sich zu einem intensiven und lebhaften Geschmackserlebnis. *Fruity and fresh, this ruby red Montepulciano is reminiscent of redcurrants, strawberries and raspberries in the glass. Spiciness and softness combine to create an intense and lively flavour experience.*