

Apró der Woche

ROSATO SPRITZ (Ramazzotti Rosato , Prosecco. Ramazzotti Rosato, sparkling wine) 0,1L

10,-

VORSPEISEN

ZUPPA DI FAGIANO, NOCCIOLE E TARTUFO NERO

Fasanen-Brühe mit Haselnuss-Klößen und Wintertrüffel. *Pheasant bouillon hazelnut velouté with grated black winter truffle.*

18,-

CARPACCIO DI VTELLO CON ZUCCHINE GRIGLIATE E PARMIGIANO

Milchkalbsfilet-Carpaccio mit gegrillter Zucchini und Parmigiano Reggiano (18 Monate gereift).

Milk-fed veal fillet carpaccio with grilled zucchini and Parmigiano Reggiano (matured for 18 months).

24,-

PASTA

GNOCCHI DI PATATE CON CREMA DI PORRI PROFUMATA AL TARTUFO

Kartoffel-Gnocchi, Lauchcreme mit Trüffelaroma. *Potato gnocchi, leek cream with truffle flavor.*

28,-

RAVIOLI DI ANATRA ALL'ARANCIO

Hausgemachte Enten-Ravioli mit Orangen-Sauce. *Homemade duck ravioli with orange sauce.*

26,-

FISCH

TRANCE DI BRANZINO IN TEGAME CON RISO E POLIPO

Gebratenes Seewolffilet mit Zitronengras, Zucchini und Octopus-Orzotto.

Roasted sea wolf fillet with lemongrass, zucchini and octopus orzotto.

42,-

FRITTO MISTO DI PESCE E DI VERDURE CON SALSIA DI LIMONE

Frittierte gemischter Fisch und Gemüse mit Zitronensoße. *Fried mixed fish and vegetables with lemon sauce.*

40,-

FLEISCH - MEAT

TOURNEDOS DI FILETTO ALLA "ROSSINI"

Kalbsfilet-Tournedos in Pantelleria-Passito-Weinsauce, Kürbispüree und Wintertrüffel.

Veal fillet tournedos in Pantelleria passito wine sauce, pumpkin puree and winter truffles.

48,-

FEGATO DI VITELLO CON MELE

Gebratene Kalbsleber mit Äpfeln in Calvados-Sauce. *Roasted veal liver with apples in Calvados sauce.*

39,-

DESSERT

ZABAGLIONE SOUFFLÉ, TORTINO DI CIOCCOLATO, SALSIA ALL' ARANCIO

Zitronen-Zabaione-Eissoufflé, Schokoladen-Tarte, Orangensauce.

Lemon zabaglione ice cream soufflé, chocolate tart, orange sauce.

13,-

WEINEMPFEHLUNG - RECOMMENDED WINES

2023 LEONE BLEND

IGT **Tasca D'Almerita**

Leone Blend von Tasca d'Almerita verführt mit frischen Zitrusnoten, floralen Akzenten und eleganter Mineralität.

weiß Perfekt zu Meeresfrüchten und mediterraner Küche

Leone Blend by Tasca d'Almerita delights with fresh citrus aromas, floral hints, and elegant minerality.

white Perfect with seafood and Mediterranean dishes!

(0,75l 45,-) 0,1l 5,90

2021 GHIAIA NERA

DOC **Tasca D'Almerita**

Ghiaia Nera von Tasca d'Almerita ist ein eleganter Rotwein aus der Nerello Mascalese-Traube. Mit Noten von roten Beeren, Gewürzen und einer feinen Mineralität spiegelt er die vulkanische Terroir-Charakteristik des Ätnas wider

Ghiaia Nera by Tasca d'Almerita is an elegant red wine made from the Nerello Mascalese grape. With notes of red berries, spices and delicate minerality, it reflects the volcanic terroir of Mount Etna.

(0,75l 48,-) 0,1l 6,⁵⁰