

Aperitif des Monats

SELECT SPRITZ (Select mit Prosecco *Select with sparkling wine*) 0,1L 10,-

VORSPEISEN

ZUPPA DI TOPINAMBUR CON FOGLIETTE DI POLIPO 14,-

Kartoffel-Topinambur Crèmesuppe Mit aromatisiertem Oktopus-Carpaccio und Rosmarin
Potato and Jerusalem artichoke cream soup with flavored octopus carpaccio and rosemary

CARPACCIO DI FILETTO CON FINFERLI 24,-

Rinderfilet-Carpaccio mit sautierten Pfifferlingen und Parmesan
Beef carpaccio with chanterelles and parmesan

PASTA

PENNE AL POMODORO CON RICOTTA 22,-

Penne mit Tomaten, Ricotta und Kräutern
Pasta with ricotta cheese, tomato sauce and herbs

PAPPARDELLE SOTTO IL CIELO DI NAPOLI 27,-

Pappardelle mit Zucchini, Scampi und Tomaten
Pappardelle with zucchini, prawns and tomatoes

FISCH

TRANCIA DI TONNO SCOTTATO AI PEPERONI DOLCI 45,-

Tranchen vom Thunfisch aus der Pfanne an süßer Paprika und Estragon
Seared tuna served with sweet peppers and tarragon

SALMONE IN CROSTA DI SEMI DI PAPAVERO CON SALSA DI PISELLI E CAPONATA 40,-

Tranchen vom schottischen Lachs mit Mohnsamenkruste auf Erbsensauce mit Auberginen-Caponata
Scottish salmon in a poppy seed crust on pea sauce with aubergine caponata

FLEISCH - MEAT

FILETTI DI AGNELLO AL JUS DI TIMO CON PURÈ DI PATATE AL GORGONZOLA 39,-

Gebratene schottische Lammfilets in Thymianjus mit Gorgonzola-Kartoffelpüree
Roasted fillets of lamb with thyme jus and gorgonzola potato purée

BISTECCA DI MANZO CON SENAPE E PEPE 39,-

Tagliata vom Rumpsteak mit Senf und grünem Pfeffer
Black Angus sirloin with green pepper and mustard sauce

DESSERT

PESCHE SCIROPATE E SEMIFREDDO ALLO ZABAGLIONE 14,-

Eingelegte wilde Pfirsiche mit Zabaione-Halbgefrorenem
Wild peaches in syrup and zabaione parfait

WEINEMPFEHLUNG - RECOMMENDED WINES

2025 VERMENTINO DI SARDEGNA

DOC **Aragosta**

weiß
white
Strohgelb mit leichten Grünreflexen. Trocken aber nicht spitz, frisch, spritzig, sehr harmonisch, mit gutem Abgang von leichten Mandelnoten. Das Bouquet ist weinig, ausgewogen und markant, mit frischen, knackigen Aromen von reifen Äpfeln
Straw yellow with subtle green reflections. Dry but not sharp, fresh and lively, very harmonious, with a pleasant finish marked by delicate almond notes. The bouquet is vinous, balanced and distinctive, featuring fresh, crisp aromas of ripe apples

(0,75l 45,-) 0,1l 6,⁵⁰

2024 MEDEUS CANNONAU DI SARDEGNA

DOC **Sella & Mosca**

rot
red
Granatfarben in ziegelrot übergehend. Intensives Bouquet roter Marmelade, leicht balsamischen Noten und weichen Tanninen. Intensiv und warm im Geschmack mit zarten floralen und reifen Fruchtnoten.

Garnet in colour, shading into brick red. An intense bouquet of red fruit preserves with subtle balsamic nuances and soft tannins. Full-bodied and warm on the palate, revealing delicate floral notes and ripe fruit flavours.

(0,75l 48,-) 0,1l 6,⁹⁰