

APRO DER WOCHE

Monte ☺ Tonic - Amaro montenegro, tonic water, orangenzeste (0,1l)

10,-

VORSPEISEN

INSALATA DI POLPO CON PATATE, FAGIOLINI E MANDORLE

Oktopussalat mit Kartoffeln, Grünen Bohnen und Mandeln. *Octopus au jus with potatoes, green beans and young almonds.*

19,-

ZUPPA FREDDA DI POMODORO, PEPERONE E PESTO

Kalte Tomaten- und Paprikasuppe mit Basilikum-Pesto. *Cold tomato and pepper soup with basil pesto.*

10,-

PASTA

CALAMARATA CON ZENZERO, ZUCCHINI E CALAMARETTI

Calamari mit Zucchini Streifen, Ingwer und Baby-Tintenfischen. *Calamari with courgette strips, ginger and baby squid.*

22,-

TAGLIATELLE CON FINFERLI E PANCETTA

Hausgemachte Tagliatelle mit Sautierten Pfifferlingen und Pancetta.

Homemade tagliatelle with sautéed chanterelles and pancetta.

20,-

FISCH

FILETTI DI MERLUZZO CON SALSA DI VERDURE „PINOT GRIGIO“ E PATATE VIOLA

Gebratene Filets vom Dorsch mit Zucchini-Sauce, Pinot Grigio und blauen Kartoffeln.

Roasted fillets of cod with courgette sauce, Pinot Grigio and blue potatoes.

36,-

TRANCE DI SALMONE NORVEGESE CON FINFERLI

Tranchen vom Fjordlachs mit Pfifferlingen. *Tranches of fjord salmon with chanterelles.*

34,-

FLEISCH - MEAT

COSTOLETTA DI VITELLO ALL' AGLIO E ROSMARINO, SPINACI E PATATE AL FORNO

Mit Rosmarin und Knoblauch gebratenes Milchkalbs- Kotelett, an Blattspinat und Ofenkartoffeln.

Milk-fed veal cutlet roasted with rosemary and garlic, with spinach leaves and jacket potatoes.

39,-

ROGNONCINI TRIFOLATI AL TIMO CON POMODORINI, OLIVE E PURÈ DI CARCIOFI

Sautierte Kalbsnierchen mit Thymian, Hügeltomaten, Oliven und Artischockenpüree.

Sautéed veal kidneys with thyme, hill tomatoes, olives and artichoke puree.

32,-

DESSERT

PANNA COTTA CON FRAGOLE E BALSAMICO

Panna Cotta mit Erdbeeren und Balsamico-Essig-Sauce. *Panna cotta with strawberries and balsamic vinegar sauce.*

10,-

WEINEMPFEHLUNG - RECOMMENDED WINES

2020 VITIANO BIANCO

IGP Umbria

weiß Direkte, blumige und zitrusartige Aromen, begleitet von der Anmut und Süße des Chardonnay.

white *Direct, floral and citrus aromas accompanied by the grace and sweetness of Chardonnay.*

(0,7l 34,-) 0,1l 4,90

2019 VITIANO ROSSO

IGP Umbria

rot Tiefe, intensive rubinrote Farbe. Er ist reich an Polyphenolen, die sich harmonisch mit einer frischen und schmackhaften Säure

red *verbinden. Deep, intense ruby red colour. It is rich in polyphenols, which combine harmoniously with a fresh and tasty acidity.*

(0,7l 38,-) 0,1l 5,00