

Apró des Monats

BICICLETTA RISERVATA – KLEMMT (Campari mit Weißwein. *Campari with whitewine*) 0,1L

12,-

VORSPEISEN

VELLUTATA DI ASPARAGI CON GAMBERETTI

Spargelcremesuppe mit Shrimps

Asparagus cream soup with shrimps.

16,-

CARPACCIO DI BUE CHIANINO CON ASPARAGI E PARMIGIANO REGGIANO

Chianina-Rinderfilet-Carpaccio mit Spargel und Parmigiano Reggiano.

Chianina beef carpaccio with squash and Parmigiano.

24,-

PASTA

MACCHERONI FATTI IN CASA ALLA CARBONARA VERA

Hausgemachte Maccheroncini mit Pancetta-Speck, Ei und Pecorino Romano DOP.

Home made maccheroncini with pancetta bacon, egg and Pecorino Romano DOP.

24,-

CALAMARATA AL SUGO DI TRIGLIE CON FINOCCHIO E PEPERONCINO

Calamarata an Rotbarben-Sugo, Tomaten, Fenchel vom Rost und Chili.

Calamarata with red mullet, tomato, roasted fennel and chili.

28,-

FISCH

POLPO CROCCANTE E GAMBERONI SU CREMA DI FAVE E SPINACI

knusprige Octopus und Hummerkrabben auf Fava Bohnen creme und Spinat.

Crispy octopus and Prowns on cream of fava beans and spinach.

47,-

TRANCE DI PESCATRICE ALLA VERNACCIA CON ZAFFERANO E RISO VENERE

Tranchen vom Seeteufel an Vernaccia-Weinsauce, safran und schwarzen Risotto.

Angler in Vernaccia wine sauce and saffron, served with black risotto

48,-

FLEISCH - MEAT

FEGATO DI VITELLO COME „Sig HERZOG“ VUOLE

Knusprige Kalbsleber mit Kräutern an getrüffelem Lauchzwiebel-Fondue.

Calf’s liver with herbs and truffled leek fondue.

39,-

CARRE DI AGNELLO SPEZIATO ALLE VERDURE

Baby-Lammrücken-vom Ofen auf Gemüse-Ratatouille.

Saddle of lamb with Mediterranean sweet sour vegetables.

46,-

DESSERT

PROFITEROLES AL CIOCCOLATO FONDENTE CON CREMA AL MASCARPONE E FRUTTI DI BOSCO

Schokoladen-Profiteroles mit Mascarponecreme und frischen Waldbeeren.

Chocolate Profiteroles with Mascarpone Cream and Fresh Berries.

13,-

WEINEMPFEHLUNG - RECOMMENDED WINES

2024	CALA REALE VERMENTINO DI SARDEGNA	
DOC	Stella & Mosca	
weiß	Tiefe strohgelbe Farbe mit leuchtend grünen Nuancen.	
white	Intensives Bouquet, mit einen verführerischen tropischen Ton von Beeren und Heilkräutern.	
	<i>Deep straw yellow in colour with bright green reflections.</i>	
	<i>An intense and expressive bouquet, revealing seductive tropical nuances layered with hints of wild berries and aromatic Mediterranean herbs.</i>	
		(0,75l 45,-) 0,1l 6, ⁵⁰
2024	MEDEUS CANNONAU DI SARDEGNA	
DOC	Stella & Mosca	
rot	Granatfarben in ziegelrot übergehend. Intensives Bouquet roter Marmelade, leicht balsamischen Noten und weichen Tanninen.	
red	Intensiv und warm im Geschmack mit zarten floralen und reifen Fruchtnoten.	
	<i>Garnet in colour, shading into brick red. An intense bouquet of red fruit preserves with subtle balsamic nuances and soft tannins.</i>	
	<i>Full-bodied and warm on the palate, revealing delicate floral notes and ripe fruit flavours.</i>	(0,75l 49,-) 0,1l 6, ⁹⁰