

## Apró der Woche

BICICLETTA (Lieblingsaperitiv sig. Klemt) Campari ,Weiswein,Mineralwasser

9,-

### ANTIPASTI

#### CAPONATA CON BURRATA DI BUFALA, GAMBERETTI E PESTO AMALFITANO

Neapolitanische Auberginen-Caponata (süß-sauer), Büffel-Burrata, Schrimps und Amalfi-Pesto.

19,-

*Neapolitan eggplant caponata (sweet sour), buffalo burrata, prawns and pesto Amalfi style.*

#### TARTAR DI TONNO CON SALSA AL TONNO E VITELLO

Thunfischtartar auf „vitello tonnato“ sauce. *Tuna tartar on „vitello tonnato“ sauce.*

25,-

### PASTA

#### RAVIOLI DI AGNELLO AL BURRO E SALVIA

Mit Lambraten gefüllte Ravioli in Butter, Salbei und Parmesan.

22,-

*Ravioli of braised lamb shank in a sauce of butter, sage and Parmigiano.*

#### CALAMARATA AL SUGO DI TRIGLIE CON FINOCCHIO E PEPERONCINO

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

25,-

*Calamarata with red mullet, tomatoes, roasted fennel and chilli.*

### FISCH

#### TRANCIA DI SALMONE NORVEGESE CON CONCHIGLIA, ASPARAGI E SALSA DI ANETO

Tranche vom norwegischen Lachs und Jakobsmuschel mit grünem Spargel auf cremiger Chardonnay-Dill-Sauce.

38,-

*Norwegian salmon and scallop with green asparagus, creamy dill chardonnay sauce.*

#### SPIEDO DI CALAMARI CON GAMBERI, PULPO CRUMBLE DI PANE ALLE OLIVE, SALSA DI POMODORO E MAIONESE DI PULPO

Tintenfisch-Spieß mit Garnelen, Pulpo, aromatisches, Tomaten und Oktopus Creme.

39,-

*Squid skewer with prawns, pulpo, aromatic, tomato and octopus cream.*

### FLEISCH - MEAT

#### FILETTI DI AGNELLO IN CROSTA DI PISTACCHIO CON ASPARAGI GRATINATI

Gebratene Lammfilets in Pistazien-Kräuterkruste und Pecorinokäse mit gratiniertem Spargel.

37,-

*Roast filled of lamb with pistachio herb crust with pecorino cheese and asparagus gratin.*

#### FILETTO DI MAIALE CON CAMELLO DI CIPOLLA AL LIMONE E FAVE

Filets von iberico Schwein auf zwiebelkaramell mit Zitrone und Favabohnen.

37,-

*Iberico pork fillet with onion caramel with lemon and broad beans.*

### DESSERT

#### PANNA COTTA CON RABARBARO E CIOCCOLATO BINACO

Pannacotta mit Rhabarberkompot und weißer Schokolade. *Pannacotta with rhubarb compote and white chocolate.*

12,-

### WEINEMPFEHLUNG - RECOMMENDED WINES

#### 2021 FALANGHINA

IGT **Villa Raiano**

weiß Das intensive und aromatische Bukett enthüllt den Duft weißer Früchte, wie dem weissen Pfirsich. Der ausgewogene Geschmack beeindruckt. Ein Erlebnis - intensiv und frisch am Gaumen. The intense and aromatic bouquet reveals the scent of white fruits, such as white peach. The balanced taste impresses. An experience - intense and fresh on the palate

(0,75l 40,-) 0,1l 5,<sup>50</sup>

#### 2021 AGLIANICO

IGT **Villa Raiano**

rot AGLIANICO hat eine robinrote Farbe. Die Aromen von reifen Pflaumen, Kirschen, mit leichten Nuancen von Tabak und Kakao können wahrgenommen werden, strukturiert im Abgang. *AGLIANICO has a ruby red colour. The aromas of ripe plums, cherries, with light nuances of tobacco and cocoa can be perceived, structured on the finish.*

(0,75l 40,-) 0,1l 5,<sup>50</sup>