

Apró der Woche

OLI'S APERTIV (wie in venedig) Select mit Prosecco. *Select and dry sparkling wine* 0,1L 10,-

VORSPEISEN

CARPACCIO DI BUE CHIANINO CON ASPARAGI E PARMIGIANO REGGIANO

Chianina-Rinderfilet-Carpaccio mit Spargel und Parmigiano Reggiano. *Chianina beef carpaccio with asparagus and Parmigiano.* 22,-

ASPARAGI GRATINATI CON PROSCIUTTO DI PARMA

Gratiniertes Spargel mit Parmesan und Parmaschinken.

Asparagus au gratin with Parmesan and Parma ham. 23,-

PASTA

MACCHERONI FATTI IN CASA ALLA CARBONARA

Hausgemachte Maccheroni mit Pancetta-Speck, Ei und Parmesan.

Homemade macaroni with pancetta bacon, egg and Parmigiano Reggiano 23,-

PAPPARDELLE PICCANTI AL SUGO DI AGNELLO

Pikante Pappardelle-Nudeln mit Lamm-Sugo. *Pappardelle pasta with spicy lamb sauce.*

26,-

FISCH

FILETTI DI ORATA CON SUGO DI FASOLARI

Dorade Royale in Muscheljus auf Kartoffel-“Carpaccio”. *Seabream with clams on potato “carpaccio”*

42,-

SANDRA DI LAGO CON ZUCCHINE E PISELLI, CREMA DI VINO E CAPPERI

Gebratene Zanderfilets auf Zucchini und Erbsen an Wein-Kapern-Creme.

Fried pikeperch fillets with zucchini, peas and caper wine cream.

42,-

FLEISCH - MEAT

ROGNONCINI DI VITELLO TRIFOLATI CON PORRO SU CREMA DI PATATE AL TARTUFO

Gebratene Kalbsnieren mit Lauch-Gemüse auf Wintertrüffel-Kartoffelpüree.

Calfs's kidneys sauté with leek and truffled mashed potatoes.

38,-

FEGATO DI VITELLO CROCCANTE CON PESCHE E PEPE VERDE

Knusprig gebratene Kalbsleber mit pfirsich und grünem pfeffer.

Fried calf' liver with peach and green pepper.

38,-

DESSERT

PANNA COTTA AL SUGO DI MELONE

Panna cotta auf Melonensauce. *Panna cotta on melon sauce*

12,-

WEINEMPFEHLUNG - RECOMMENDED WINES

2024 LUGANA PRESTIGE

DOC **Cà Maiol**

weiß Die Aromen des Weißweins sind von grünem Apfel und Limette geprägt, mit feinen Nuancen
white von Pfefferkorn, Thymian und Hafer. Im Abgang eine dezente Mineralik. Prestigeträchtig!
The aromas of the white wine are characterized by green apple and lime, with subtle nuances
of peppercorn, thyme and oats. A subtle minerality on the finish. Prestigious!

(0,75l 43,-) 0,1l 6,00

NÉPRICA PRIMITIVO

2023 Tormaresca

IGT Der Nèprica zeigt das mit intensiver Frucht und beeindruckender Finesse. Er begeistert mit Noten wie von Schwarzkirsche,
rot Pflaume, kandierter Orange sowie einem Anklang an Rosen und Lakritz. Am Gaumen ist er beeindruckend gut strukturiert und
red klingt lange und fruchtig nach. The Nèprica shows this with intense fruit and impressive finesse.
It delights with notes of black cherry, plum, candied orange and a hint of rose and licorice.
It is impressively well-structured on the palate and has a long, fruity finish

(0,75l 46,-) 0,1l 6,⁵⁰