

Aperitif des Monats

CHAMPAGNER ROSÉ (Feinperliger Champagner mit Aromen von roten Beeren. *finely sparkling, with notes of red berries*) 0,1L 13,-

VORSPEISEN

CREMA DI PISELLI CON SCHIUMA DI MASCARPONE E PECORINO 14,-

Erbsencremesuppe mit Mascarpone- und Pecorino-Schaum.

Pea cream soup with mascarpone and pecorino foam.

CARPACCIO DI POLPO CON MELA, FAGIOLINI E VINAIGRETTE AL RAFANO 24,-

Oktopus-Carpaccio mit Apfel, grünen Bohnen und Meerrettich-Vinaigrette.

Octopus carpaccio with apple, green beans and horseradish vinaigrette.

PASTA

LINGUINE CON TONNO, OLIVE NERE SICILIANE, PORRO FRITTO E BOTTARGA 24,-

Linguine mit Thunfisch, schwarzen sizilianischen Oliven, frittiertem Lauch und Bottarga.

Linguine with tuna, Sicilian black olives, fried leek and bottarga.

CALAMARATA CON CALAMARETTI, FAVE, POMODORINI E MAGGIORANA 25,-

Calamarata mit Baby-Tintenfisch, Fava-Bohnen, Kirschtomaten und Majoran.

Calamarata pasta with baby squid, fava beans, cherry tomatoes and marjoram.

FISCH

FILETTI DI LUCIOPERCA CON CHUTNEY DI SPINACI E PINOLI 42,-

Gebratene Zanderfilets mit Spinat-Pinienkern-Chutney.

Roasted pike-perch fillets with spinach and pine nut chutney.

SPIEDINO DI CALAMARI E GAMBERONI CON ZUCCHINE, POMODORI ED ERBE 43,-

Spieß von Garnelen und Baby-Tintenfischen mit Zucchini, Tomaten und Kräutern.

Skewer of prawns and baby squid with zucchini, tomato and herbs.

FLEISCH - MEAT

FILETTO DI AGNELLO CON MELANZANE E TIMO 39,-

Lammfilet mit Auberginen und Thymian.

Lamb fillet with eggplant and thyme.

BLACK ANGUS ENTRECÔTE CON TORTINO DI PATATE E RAFANO ROSSO 43,-

Gegrilltes Black Angus Entrecôte mit Kartoffeltörtchen und rotem Meerrettich.

Grilled Black Angus entrecôte with potato cake and red horseradish.

DESSERT

PANNA COTTA ALLO ZAFFERANO CON FRAGOLE 14,-

Panna cotta mit Safran und Erdbeeren.

Panna cotta with saffron and strawberries.

WEINEMPFEHLUNG - RECOMMENDED WINES

2024 POGGIO DEI GELSI

IGT Cotarella

weiß Von dem historischen Weinberg Poggio dei Gelsi sowie von Weinbergen rund um den Bolsena-See stammen die Trauben für diesen brillant strohgelben Wein. Er duftet wunderbar nach reifen Früchten und präsentiert sich am Gaumen mit schöner Ausgewogenheit und Eleganz.

white

Grapes for this brilliant straw-yellow wine come from the historic Poggio dei Gelsi vineyard as well as vineyards around Lake Bolsena. It reveals wonderful aromas of ripe fruit and presents itself on the palate with fine balance and elegant

(0,75l 45,-) 0,1l 6,50

2022 ROSSO DI TORGIANO

DOC Lungarotti

rot Ein charakterstarker Sangiovese aus Umbrien mit rubinroter Eleganz und feinen Aromen von Veilchen und dunklen Beeren. Am Gaumen zeigt er sich lebendig und harmonisch, veredelt durch eine würzige Note von Pfeffer und sanftem Tabak.

red *A characterful Umbrian Sangiovese featuring elegant ruby tones and refined aromas of violets and dark berries. The palate is vibrant and balanced, perfectly rounded off by spicy notes of pepper and smooth tobacco.*

(0,75l 48,-) 0,1l 6,90