

## Apró der Woche

Cesarini Sforza Rosé Spumante 0,1l

(Feine Perlage, trocken und fruchtig, Cuvée von Chardonnay und Pinot Nerot)

11,-

## ANTIPASTI

CALAMARO SU CREMA DI PISELLI CON ERBETTA E CURCUMA

Tintenfisch auf Erbsenpüree mit Kräutern und Kurkuma. *Squid on pea puree with herbs and turmeric.*

22,-

CREMA DI PISELLI, SCHIUMONE DI MASCARPONE E PECORINO

Erbsen-Cremesuppe mit Mascarpone und Pecorino-Mousse. *Cream of pea soup with mascarpone and pecorino mousse.*

12,-

## PASTA

CALAMARATA CON CALAMARETTI, FAVE, POMODORINI E PROFUMO DI MAGGIORANA

Calamarata-Nudeln mit Baby-Tintenfisch, Fava-Bohnen, Cherry-Tomaten und Majoran.

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

22,-

AGNOLOTTI ALLO ZAFFERANO RIPIENI AL CAPRINO E RICOTTA CON POMODORI SECCHI

Hausgemachte Safran-Ravioli gefüllt mit Ziegenkäse, Ricotta und Dörrtomaten.

*Homemade saffron ravioli filled with goat cheese, ricotta and dried tomatoes.*

24,-

## FISCH

BRANZINO AL BASILICO CON PUREA DI PATATE

Gebratene Seewolf-Filets auf Basilikum an Kartoffelpüree. *Fried sea bass fillets on basil with mashed potatoes.*

38,-

“FRITTO MISTO” CON CREMA DI PATATE ALLO SCALOGNO E SALVIA ALL’ ACCIUGA

Frittierte Fische aus dem Mittelmeer auf Kartoffel-Schalotten-Püree und Salbei.

*Mediterranean fried fish on potato and shallot puree and sage.*

37,-

## FLEISCH - MEAT

FEGATO DI VITELLO CON MELE

Gebratene Kalbsleber mit Äpfeln in Calvados-Sauce. *Roasted calf's liver with apples in Calvados sauce.*

36,-

CIMA RIPIENA ALLA GENOVESE

Ligurische gefüllte Kalbsbrust. *Classic Ligurian stuffed breast of veal.*

36,-

## DESSERT

SEMMIFREDO ALLA STRACCIATELLA CON MASCARPONE E FRUTTA DEL BOSCO

Stracciatella-Parfait mit Mascarpone und Waldbeeren. *Stracciatella parfait with mascarpone and wild berries.*

12,-

## WEINEMPFEHLUNG - RECOMMENDED WINES

2022 VILLA ANTINORI BIANCO

IGT **Marchesi Antinori**

weiß  
white  
Strohgelb in der Farbe, zeichnet sich dieser Wein durch zarte Blütenaromen und Noten von Banane und Ananas. Im Geschmackausgewogen mit einem mineralischen Finale. Straw yellow in color, this wine is characterized by delicate floral aromas and notes of banana and pineapple. Balanced on the palate with a mineral finish.

(0,75l 42,-) 0,1l 5,90

2019 VILLA ANTINORI ROSSO

IGT **Marchesi Antinori**

rot  
red  
Rubinrot, mit Noten von Beeren, Kirschen und Pflaumen sowie einem zarten Holzton und weichem Tannin. 12 Monate im Barrique und 6 Monate in der Flasche gereift, setzt er stilistische Akzente. Ruby red, with notes of berries, cherries and plums, as well as a delicate woody tone and soft tannins. Aged for 12 months in barrique and 6 months in bottle, it sets stylistic accents.

(0,75l 46,-) 0,1l 6,50