

Apró der Woche

NEGRONI AZZURO

12,-

Blauer Negroni (Gin, Curacao und Vermouth dry) . *Blue Negroni (Gin, Curacao and Vermoth dry)*

VORSPEISEN

ZUPPA DI ZUCCA E ARANCIO CON PETTO AFFUMICATO DI ANATRA

15,-

Kürbis-Orangen-Cremsuppe mit geräucherten Entenbruststreifen und Kürbis-Chips.
Pumpkin-orange cream soup with smoked duck breast strips and pumpkin chips.

CARPACCIO DI SPADA CON PEPERONE IN AGRODOLCE

24,-

Carpaccio vom Schwertfisch mit Peperoni süß-sauer.
Carpaccio of organic swordfish with marinated sweet and sour peppers.

PASTA

RAVIOLI CON BRANZINO ALLA PUTTANESCA

28,-

Mit Wolfsbarsch gefüllte Ravioloni, Tomaten, Kapern und Olive. *Ravioli of sea-bass with olives, capers and anchovies.*

LA NOSTRA PASTA CON RAGÙ DI SELVAGGINA

26,-

Hausgemachte Nudeln mit Alpenbutter, Parmesan und Wildragoût.
Homemade pasta with alpine butter, parmesan and wild ragout.

FISCH

TRANCE DI PESCATRICE IN UMIDO CON BOTTARGA E TAGLIOLINI NERI

46,-

Tranchen vom Seeteufel an Vernaccia-Weinsauce mit Bottarga und schwarzen Tagliolini.
Angler in Vernaccia wine sauce, Bottarga served with black tagliolini.

CAPPESANTE IN CAMICIA CON SPINACI E TARTUFO

45,-

Jakobsmuscheln im Pancetta-Mantel mit Spinat an Trüffelsauce. *Bacon wrapped scallops with spinach and truffle sauce.*

FLEISCH - MEAT

ANATRA CROCCANTE AL ROSMARINO CON COMPOSTA DI ZUCCA E PATATE ALLA VANIGLIA

42,-

Rosmarin-Ente mit Kürbiskompott und Vanille-Baumkuchen.
Crispy duck with rosemary sauce, caramelized pumkin and vanilla potatoes.

FILETTI DI AGNELLO AL CHIANTI CON CHUTNEY DI FINOCCHIO E CIPS DI VERDURE

40,-

Schottische Lammfilets in Chianti-Weinsauce auf Fenchel und Gemüse-Chips.
Lamb fillets with grilled vegetables, chips and fennel chutney.

DESSERT

SCHIUMONE ALLA GRAPPA

13,-

Grappa-Mousse an Himbeer-Aprikosen-Sauce.
Grappa-flavoured whipped cream with apricot and raspberry sauce.

WEINEMPFEHLUNG - RECOMMENDED WINES

2024	I GELSI BIANCO			
IGT	Statti			
weiß	Ein frischer Weißwein aus Kalabrien mit Aromen von Zitrusfrüchten, weißen Blüten und einem Hauch Exotik. Am Gaumen zeigt er sich lebendig, ausgewogen und mineralisch.			
white	Ideal als Aperitif oder zu leichten Gerichten. A fresh white wine from Calabria with aromas of citrus fruits, white blossoms, and a touch of exotic fruit. On the palate, it's lively, balanced, and slightly mineral. Perfect as an aperitif or with light dishes.			
		(0,75l	42,-)	0,1l 6, ⁰⁰
2021	I GELSI ROSSO			
IGT	Statti			
rot	Ein charaktervoller Rotwein aus Kalabrien, gekeltert aus regionalen Rebsorten. In der Nase reife dunkle Beeren, sanfte Würze und ein Hauch Vanille. Am Gaumen weich, harmonisch und mit einem eleganten Abgang.			
red	A characterful red wine from Calabria, made from local grape varieties. On the nose, ripe dark berries, gentle spice, and a hint of vanilla. Smooth and harmonious on the palate with an elegant finish.			
		(0,75l	44,-)	0,1l 6, ⁵⁰