

Apró der Woche

Select Spritz (Select, Prosecco ,Soda)

12,-

ANTIPASTI

CALAMARETTI RIPIENI

Babytintenfische mit Seewolf gefüllt, an feinem Gemüse und Basilikumöl.

Baby squid stuffed with catfish, served with fine vegetables and basil oil.

22,-

VARIAZIONE DI PESCE CRUDO CON VINEGRETTA DI RAPANELLI E FINOCCHIO

Marinade vom rohem Wildlachs, Thunfisch und Jakobsmuschel mit Radischen-Fenchel-Vinaigrette.

Marinade of raw wild salmon, tuna and scallop with radish-fennel vinaigrette..

24,-

PASTA

RAVIOLONI RIPIENI DI PATATE AL RAGU´ DI CERVO

Kartoffelravioli mit Hirschragout. *Potato ravioli with venison stew..*

24,-

BUCATINI CON GUANCIALE, POMODORO E PECORINO ROMANO

Bucatini, Schweinebacke, Tomaten und Pecorino Romano - alles Original, wie beim Papst.

Bucatini, pork cheek, tomatoes and Pecorino Romano - all original, like the pope.

22,-

FISCH

TRANCE DI PESCATRICE ALLA VERNACCIA CON ZAFFERANO E RISO VENERE

Tranchen vom Seeteufel an Vernaccia-Weinsauce, Safran und schwarzem Risotto.

Tranches of monkfish with Vernaccia wine sauce, saffron and black risotto.

39,-

FILETTO DI BRANZINO ALLA MARINARA

Gebratener Seewolf mit Muschelsud und Hügeltomatenmarinade.

Roasted catfish with mussel broth and hill tomato marinade.

38,-

FLEISCH - MEAT

STINCO DI MANZO BRASATO AL BRUNELLO CON PUREA DI SCORZONERA E PÈRE

Rinderwade in Brunello-Wein-Sauce geschmort auf Schwarzwurzel und Birnenpuree.

Beef sausage braised in Brunello wine sauce on black salsify and pear puree.

36,-

FEGATO DI VITELLO ALLA PALLADIO

Gebratene Milchkalbsleber mit Apfel, Ingwer und Zwiebeln in Wein-Zitrus-Sauce.

Roasted milk calf's liver with apple, ginger and onions in wine-citrus sauce.

32,-

DESSERT

BUDINO AL CIOCCOLATO CON PERE AL MOSCATO

Schokoladenpudding und eingelegter Muskat-Birne. *Chocolate pudding and pickled nutmeg pear.*

12,-

WEINEMPFEHLUNG - RECOMMENDED WINES

2021 VILLA ANTINORI BIANCO TOSCANA

IGT Antinori

weiß Helles Strohgelb mit grünlichen Reflexen, dezentes Blütenduftbukett mit sehr fruchtigen Nuancen, im Gaumen zu Beginn mild, mittelkräftig im Körperbau mit anhaltender Frische, reife Frucht nuances, zeigt Struktur auch im Abgang. *Light straw yellow with greenish reflections, discreet floral bouquet with very fruity nuances, mild on the palate at the beginning, medium-bodied with persistent freshness, ripe fruit nuances, shows structure also in the finish.*

(0,75l 39,-) 0,1l 5,⁵⁰

2019 PIPOLI AGLIANICO DEL VULTURE

DOC Vigneti del Vulture

rot Balsamisch weich und von facettenreichem Geschmack präsentiert sich der Pipoli Aglianico del Vulture DOC. Dieser dichte Rotwein aus der Basilikata ist mit seinem fruchtig-aromatischen Bouquet und seiner ausgeprägten Komplexität ein wahres Fest für die Sinne. *The Pipoli Aglianico del Vulture DOC is soft and balsamic with a multi-faceted taste. This dense red wine from Basilicata is a true feast for the senses with its fruity-aromatic bouquet and its pronounced complexity.*

(0,7l 39,-) 0,1l 5,⁵⁰