

## Apró der Woche

Rose Aperol Spritz (Aperol, Prosecco Rosé, Himbeer) 0,1L

10,-

## ANTIPASTI

### CREMA DI CASTAGNE CON PORCINI

Maronensuppe mit Steinpilze. *Chestnut soup with porcini mushrooms.*

15,-

### CARPACCIO DI CERVO CON INSALATA DI MELE E RAPA ROSSA

Hirschrücken-Carpaccio mit Apfelsalat und Rote Bete Vinaigrette.

*Venison loin carpaccio with apple salad and beet vinaigrette.*

20,-

## PASTA

### TAGLIOLINI ALL'UOVO CON GAMBERI E PISTACCHIO DI BRONTE

Hausgemachte Tagliolini mit Garnelen, Chili, Tomaten und Pistazien.

*Homemade tagliolini with shrimp, chili, tomatoes and pistachios.*

24,-

### PAPPARDELLE AL RAGÙ DI AGNELLO

Pappardelle mit Lammragout. *Pappardelle with lamb stew.*

22,-

## FISCH

### SALMONE E CAPPESANTE ALL'ANETO E CHAMPAGNE

Wildlachs und Jakobsmuscheln in Dill-Champagner-Sauce.

*Wild salmon and scallops in dill champagne sauce.*

39,-

### FILETTO DI BRANZINO AL TEGAME CON BAGNA CAUDA E TIMBALLETO DI CARCIOFI

Mediterraner Seewolf aus der Pfanne an Artischockenpastete mit „Bagna Cauda“ (typischer warmer Dip aus dem Piemont).

*Roasted Mediterranean sea wolf and artichoke pie with "Bagna Cauda" (a warm dip typical of Piedmont).*

39,-

## FLEISCH - MEAT

### FRACOSTA DI MANZO ARROSTITA CON PURÈ DI PATATE AL GORGONZOLA E SCALOGNO CARAMELLATO

Black Angus-Entrecôte vom Rost an Kartoffel-Püree mit Gorgonzola und glasierten Frühlingzwiebeln.

*Grilled Black Angus entrecôte on mashed potatoes with gorgonzola and glazed spring onions.*

39,-

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

Schottisches Lammfilets in Chianti-Weinsauce auf Fenchel und Gemüse-Chips.

*Scottish lamb fillets in Chianti wine sauce on fennel and vegetable chips.*

38,-

## DESSERT

### CREME CARAMEL E FRUTTI DI BOSCO

Fudge-Creme und Waldbeeren. *Crème caramel with berries.*

12,-

## WEINEMPFEHLUNG - RECOMMENDED WINES

### 2022 VITÀLYS

IGT De Stefani

weiß Vitàlys präsentiert sich in Strohgelb. Sein fruchtiges Bouquet besticht durch intensive Mandel- und Apfeldüfte. Der Geschmack ist  
white delikater und endet lang und elegant. Dieser Wein verleiht ein Gefühl von Lebendigkeit und Glück. *Vitàlys presents itself in straw yellow. Its fruity bouquet captivates with intense almond and apple scents. The taste is delicate and ends long and elegant. This wine gives a feeling of liveliness and happiness.*

(0,75l 43,-) 0,1l 6,<sup>50</sup>

### 2020 SOLÈR

IGT De Stefani

rot Ein vollmundiger Rotwein mit einer jugendlich-wilden Aromatik, die dunkle Beeren, saftige Kirschen, Wildkräuter, Lakritz und  
red orientalische Gewürze in harmonischer Kombination präsentiert. Weich im Mund, intensiv fruchtig und dennoch würzig – eine spannende Geschmackserfahrung. *A full-bodied red wine with a youthful and wild aromatic profile that presents dark berries, juicy cherries, wild herbs, licorice, and oriental spices in a harmonious combination. Soft on the palate, intensely fruity, yet spicy – an exciting flavor experience.*

(0,75l 47,-) 0,1l 6,<sup>50</sup>