

## Apró der Woche

GIUSTI VERMOUTH - ITALIENICHER WERMUT VOM FEINSTEN!

10,-

## VORSPEISEN

BRODO DI FAGIANO CON CREMA DI NOCCIOLE E TARTUFO NERO

Fasanen-Brühe mit Haselnuss-Klößen und Wintertrüffel. *Pheasant bouillon hazelnut velouté with grated black winter truffle.*

18,-

CAPPESANTE ALL, ASPRETTO DI ZAFFERANO

Jakobsmuscheln aus der Pfanne mit Selleri und Safran-Vinaigrette. *Pan fried scallops with celery and saffron vinaigrette.*

27,-

## PASTA

LINGUINI CON ZAFFERANO, GAMBERI E ZUCCHINE

Linguini mit Safran Tiefseegarnele und sautierten Zucchini-Streifen.

*Linguini with Sicilian red prawn on sautéed vegetable marrow.*

26,-

PAPPARDELLE CON CERVO IN SALMÌ DI MARSALA

Pappardelle mit Hirsch in Marsala-Salmì-Sauce. *Broad fettuccine in a venison marsala wine salmì sauce.*

26,-

## FISCH

BACCALA ALL'ACQUA PAZZA

Gedünsteter Stockfisch mit grünen Oliven, Kirschtomaten und Römersalat.

*Fillets of salted cod with tomatoes and green olives.*

40,-

TRANCIA DI TONNO AL NERO CON PEPERONCINO

Filets vom Thunfisch mit Sepia-Tinte an Dinkelsauce und Chilifäden.

*Fillet of tuna with corn, squid ink and hot pepper.*

42,-

## FLEISCH - MEAT

I DUE BRASATI DI AGNELLO CON VERZA ALLA VALTELLINESE

Geschmortes „Lamm-Ossobuco“ und gebratenes Filet auf Wirsinggemüse nach Veltliner Art.

*Braised 'lamb ossobuco' and roasted fillet on savoy cabbage vegetables Veltliner style.*

40,-

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

Rosmarin-Ente mit Kürbiskompott und Vanille-Kartoffeln.

*Crispy duck with rosemary sauce, caramelized pumpkin and vanilla potatoes.*

39,-

## DESSERT

TORTA DI MELE CON SOUFFLÉ ALLA CANNELLA

Lauwarme Apfel-Tarte mit Zimt-Halbgefrorenem. *Apple tarte with cinnamon parfait.*

13,-

## WEINEMPFEHLUNG - RECOMMENDED WINES

2023 SAVIGNON BLANC

DOC Friuli

weiß Die Trauben für diesen Sauvignon Blanc wachsen im Weinbaugebiet Friuli Grave in den Gemeinden Chiopris-Viscone und San Giovanni  
white al Natisone, auf dolomitischen, steinhaltigen Schlemmböden an den Ausläufern des Collio-Gebietes. Aroma nach Salbei, grüner Pfeffer und Haselnuss. The grapes for this Sauvignon Blanc grow in the Friuli Grave wine-growing region in the municipalities of Chiopris-Viscone and San Giovanni al Natisone, on dolomitic, stony loamy soils at the foothills of the Collio region. Aromas of sage, green pepper and hazelnut.

(0,75l 44,-) 0,1l 6,-

2021 VILLA ANTINORI ROSSO

IGT Toscana

rot Schon beim Einschenken eröffnet sich ein wahres Feuerwerk an Farben und Aromen. Das intensive Rubinrot des Weines breitet sich  
red im Glas aus und entfaltet einen ausgeprägten Duft von roten Beeren, einen Hauch Vanille und eine Spur von Holz. Perfekt, komplex und elegant. A veritable fireworks display of colours and aromas opens up as soon as the wine is poured. The intense ruby red colour of the wine spreads out in the glass and unfolds a distinct aroma of red berries, a hint of vanilla and a hint of wood. Perfect, complex and elegant.

(0,75l 49,-) 0,1l 7,-