

Aperitif des Monats

NONINO SPRITZ (Nonino aperitivo mit Prosecco *Nonino Aperitif with sparkling wine*) 0,1L 10,-

VORSPEISEN - STARTER

BRESAOLA PUNTA D’ ANCA DELLA VALTELLINA 22,-

Bresaola aus dem Veltlin mit Walnüssen und Zitronen-Olivenöl
Valtellina bresaola with walnuts and lemon olive oil

ZUPPA DI BIETOLE E PEPERONI 15,-

Steckrübensuppe mit Paprika
Turnip soup with peppers

PASTA

PAPPARDELLE AL RAGÙ 24,-

Pappardelle mit originalem Bolognese-Ragout
Pappardelle with traditional Bolognese ragù

SPAGHETTI CON OLIO, SCAMPI E BOTTARGA DI MUGGINE 28,-

Spaghetti mit Scampi, Meeräschen-Bottarga (sardischer Kaviar) und Olivenöl
Spaghetti with scampi, mullet bottarga and olive oil

FISCH

BACCALÀ ALL’ACQUA PAZZA 40,-

Gedünsteter gesalzener und getrockneter Kabeljau mit grünen Oliven und Kirschtomaten
Poached salted and dried cod with green olives and cherry tomatoes

IL PICCOLO ROMBO AL BURRO NERO E CAPPERI 46,-

Baby-Steinbutt mit brauner Butter, Kapern und Zitrone
Baby turbot with brown butter, capers and lemon

FLEISCH - MEAT

FAZZOLETTI DI MANZO CON PORCINI TRIFOLATI E RUCOLA 40,-

Feine gegrilltes scheiben vom Black-Angus-Rind mit Steinpilzen und Rucola
Grilled Black Angus sirloin with porcini mushrooms and rocket salad

FEGATO DI VITELLO AGLI AROMI CON FONDENTE DI PORRO TARTUFATO 39,-

Knusprige Kalbsleber mit Kräutern und getrüffeltem Lauch
Crispy calf’s liver with herbs and truffled leek

DESSERT

CREMA DI GRAPPA CON INSALATA DI FRAGOLE 14,-

Feine Grappa-Creme und Erdbeerkompott
Delicate grappa cream with strawberry compote

WEINEMPFEHLUNG - RECOMMENDED WINES

2025
IGT
weiß
white

PIETRAGRANDE
Trentino Bianco
Frische Noten von weißen Blüten und aromatischen kräutern. Am Gaumen ist der Pietregrande weich und geschmeidig, mit mineralischem Ausdruck
Fresh notes of white flowers and aromatic herbs. On the palate, Pietregrande is soft and smooth, with a distinctive mineral character.

(0,75l 45,-) 0,1l 6,⁵⁰

2025
IGP
rot
red

O'Cuognolo Pompeiano
Tenuta le Lune del Vesuvio
Tiefes Rubinrot mit violetten Reflexen, begleitet von Aromen reifer Kirschen, feinen Gewürzen und dezenten Kräuternoten. Am Gaumen vollmundig, harmonisch mit eingebundenen Tanninen und einer frischen, ausgewogenen Struktur.
Deep ruby red with violet reflections, revealing aromas of ripe cherries, subtle spices, and delicate herbal notes.
Full-bodied on the palate, with well-integrated tannins and a fresh, balanced structure.

(0,75l 48,-) 0,1l 6,⁹⁰