

APRO DER WOCHE

Select Veniziano, Select Spritz Venice (0,1l)

10,-

VORSPEISEN

ZUPPA DI BIETOLE E PEPERONI

Rübensuppe mit Paprika und Basilikum. *Beet soup with peppers.*

12,-

BRESAOLA PUNTA D' ANCA DELLA VALTELLINA

Veltliner Bresaola an Walnüssen und Zitronen-Olivenöl.

Bresaola of Valtellina with nuts and lemon flavoured olive oil.

20,-

PASTA

CALAMARATA DI GRAGNANO CLASSICA CON FRUTTI DI MARE, CALAMARETTI

Calamarata-Nudeln mit Meeresfrüchten, Baby-Tintenfischen und Fava Bohnen.

Calamarata pasta with seafood, baby squids and green asparagus.

22,-

MACCHERONI SALTATI ALL'AMATRICIANA NUOVO STILE

Makkaroni mit Pancetta-Speck, frischen Tomaten und Ricotta-Käse.

Spicy sautéed maccheroni with pancetta bacon, fresh tomatoes and ricotta cheese.

20,-

FISCH

GAMBERONI, PROSCIUTTO DI PARMA, PASSATA DI PISELLI

Gebratene Hummerkrabben im Parmaschinken-Mantel an Erbsenpüree.

Sautéed Parma ham wrapped prawns with pea purée.

39,-

FILETTI DI MERLUZZO CON SALSIA DI VERDURE "PINOT GRIGIO" E PATATE VIOLETTE

Gebratene Dorschfilets mit Zucchini-Sauce „Pinot Grigio“ und blauen Kartoffeln.

Fried codfish with vegetable sauce "pinot grigio" and blue potatoes.

38,-

FLEISCH - MEAT

PETTO D'ANATRA BARBARIE ALL'AGRO DOLCE CON BARBABIETOLE E SEDANO

Gebratene Barbarie-Entenbrust süß-sauer mit Rote Bete und Sellerie. *Duck breast sweet sour with beetroots and celery.*

34,-

FEGATO DI VITELLO CON FINFERLI, UVA E ERBETTE

Gebratene Milchkalbsleber mit Weintrauben, glasierten Frühlingszwiebeln, Pfifferlingen und Kräutern.

Roasted milk calf's liver with grapes, glazed spring onions, chanterelles and herbs.

34,-

DESSERT

TORTA DI PERE CON CIOCCOLATO E MASCARPONE

Birnentorte mit Schokolade und Mascarpone. *Pear tarte with chocolate and mascarpone cream.*

12,-

WEINEMPFEHLUNG - RECOMMENDED WINES

2021 FALANGINA BENEVENTANO

DOC Villa Raiano

weiß
white Im eleganten Duft feinfruchtige Noten von Ananas, Zitrusfrüchten und weißem Pfirsich. Der ausgewogene Geschmack beeindruckt durch Intensität und Frische sowie durch sein klares, aromenreiches Finish. *In the elegant fragrance, fine fruity notes of pineapple, citrus fruits and white peach. The balanced taste impresses impresses with its intensity and freshness as well as its clear, aroma-rich finish..*

(0,7l 39,-) 0,1l 5,²⁰

2018 AGLIANICO CAMPANIA

DOCG Villa Raiano

rot
red Eine nahezu explosive Komposition mit kraftvollen Noten von Kakao, Tabak, Maulbeeren und Pflaumen. Am Gaumen zeigt sich eine reife Tanninstruktur. *An almost explosive composition with powerful notes of cocoa, tobacco, mulberries and plums. The palate shows a ripe tannin structure.*

(0,7l 39,-) 0,1l 5,²⁰