

Apró der Woche

SPRITZ VENEZIANO (Select Bitter, Prosecco)

12,-

VORSPEISEN

ZUPPA DI PATATE E PORRI CON QUENELLE DI HALIBUT LEGGERMENTE AFFUMICATO

Kartoffel-Lauch-Suppe mit Klößchen von leicht geräuchertem Heilbutt.

Potato and leek soup with dumpling of smoked halibut.

14,-

CARPACCIO DI CERVO CON PINOLI MELOGRANO E VALERIANA

Hirschrücken-Carpaccio an Feldsalat mit gerösteten Pinienkernen, Granatapfel-Vinaigrette.

Red-deer loin carpaccio with corn salad, roasted pine nuts, pomegranate vinaigrette.

23,-

PASTA

LINGUINE ALL'AMATRICIANA

Linguine in San Marzano-Tomatensauce und Pancetta-Speck. *Linguine in San Marzano tomato sauce and pancetta bacon.*

20,-

PACCHERI AL SUGO DI TRIGLIE CON FINOCCHIO E PEPERONCINO

Paccheri an Rotbarben-Sugo, Tomaten, Fenchel vom Rost und Chili.

Paccheri with red mullet, tomatoes, roasted fennel and chilli.

25,-

FISCH

TRANCIO DI TONNO SCOTTATO AI PEPERONI DOLCI

Tranchen vom Thunfisch aus der Pfanne an süßem Paprikagemüse und Estragon.

Seared tuna served with sweet peppers and tarragon.

44,-

SPIEDINO DI CALAMARI E GAMBERONI

Spiess von Hummerkrabben und Baby-Tintenfischen, Zucchini, Tomaten und Kräutern.

Spit of prawns and baby squids with zucchini, tomato and much herbs.

45,-

FLEISCH - MEAT

FILETTO DI VITELLO AL MARSALA CON PORCINI

Rosagebratene Kalbsfilets mir sautiertem Steinpilze in Marsala-Wein-Jus.

Fillet of Rose Veal, with wild cèpes mushrooms and Marsala vine Jus.

40,-

FEGATO DI VITELLO AGLI AROMI CON FONDENTE DI PORRO TARTUFATO

Knusprig gebratene Kalbsleber mit Kräutern an getrüffeltem Lauchzwiebel-Fondue.

Calf's liver with herbs, spring onion fondue and truffle.

37,-

DESSERT

TORTINO DI LIMONE CON MORE E FRUTTI DELLA PASSIONE

Zitronen-Tarte mit Brombeeren und Passionfrucht-Creme. *Lemmon tarte with blackberry and passion fruits cream.*

13,-

WEINEMPFEHLUNG - RECOMMENDED WINES

2023 VILLA ANTINORI BIANCO

IGT Toscana

weiß Diese Cuvée beginnt in der Nase sehr blumig. Dazu gesellen sich Noten von Orangen, Bananen und leichten Wiesenkräutern. Am Gaumen zeigt er sich mit einer guten Länge und einem sehr angenehmen Mundgefühl. Hier kommt das fruchtige und frische Spiel von Süße und Säure zur Geltung. *This cuvée begins with a very floral nose. This is accompanied by notes of oranges, bananas and light meadow herbs. On the palate, it has a good length and a very pleasant mouthfeel. The fruity and fresh interplay of sweetness and acidity comes into its own here.*

(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 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 48,-) 0,1l 7,-