Aperitivo del mese

APERITIF DES MONATS · APERITIF OF THE MONTH

VENEZIANO SPRITZ · 0,1 L 10,-

Select Aperitivo mit Prosecco.

Select Aperitivo with sparkling wine.

Antipasti

VORSPEISEN · APPETIZERS

VELLUTATA DI ZUCCA CON ANATRA AFFUMICATA 16,-

Kürbiscremesuppe mit geräucherter Ente.

Cream of pumpkin soup with smoked duck.

CARPACCIO DI CERVO CON INSALATA DI MELE E RAPA ROSSA 27,-

Hirschrücken-Carpaccio mit Apfelsalat und Rote-Bete-Vinaigrette.

Red deer carpaccio with apple salad and beetroot vinaigrette.

Pasta

GNOCCHI DI PATATE E ZUCCA AL BURRO E SALVIA 26,-

Kartoffel-Kürbis-Gnocchi mit Butter und Salbei.

Potato and pumpkin gnocchi with butter and sage.

PAPPARDELLE AL RAGÙ DI ANATRA DELLA LOMELLINA 29,-

Feine Eierbandnudeln mit Lomellina-Entenragout.

Fine egg ribbon pasta with duck ragù from Lomellina.

Pesce

FISCH · FISH

TRANCE DI PESCATRICE ALLO ZAFFERANO E RISO VENERE 47,-

Tranchen vom Seeteufel mit Safran und schwarzem Risotto.

Monkfish medallions with saffron and black risotto.

FILETTI DI TONNO CON NERO DI SEPPIA, SALSA DI FARRO E PEPERONCINO 47,-

Thunfischfilets mit Sepiatinte an Dinkelsauce und Chili.

Tuna fillets with squid ink, spelt sauce and chilli.

Carne

FLEISCH · MEAT

GUANCE DI VITELLO BRASATE AL BRUNELLO CON PURÈ DI PATATE AL TARTUFO 45,-

Kalbsbäckchen in Brunello-Weinsauce an getrüffeltem Kartoffelpüree.

Braised veal cheeks in Brunello wine sauce with truffled mashed potatoes.

PETTO DI ANATRA AL MARSALA E POLENTA 46,-

Barbarie-Entenbrust mit karamellisierten Feigen in Marsala-Sauce und Polenta.

Duck breast with caramelised figs in Marsala sauce and polenta.

Dolci

DESSERT

TORTA DI MELE CON SEMIFREDDO E LAMPONI 16,-

Apfeltarte mit Eisparfait und Himbeeren.

Apple tart with semifreddo and raspberries.

Vini consigliati

WEINEMPFEHLUNG · RECOMMENDED WINES

2023 TORMARESCA CHARDONNAY

IGT · Tormaresca · weiß / white

Ein eleganter, frischer Chardonnay aus Apulien mit Aromen von reifen Zitrusfrüchten, tropischen Früchten und feinen floralen Noten. Am Gaumen ausgewogen, harmonisch und angenehm mineralisch mit einem frischen, anhaltenden Abgang.

An elegant, fresh Chardonnay from Apulia, offering aromas of ripe citrus fruits, tropical fruits and delicate floral notes. Well-balanced and harmonious on the palate, with pleasant minerality and a fresh, lingering finish.

0,75 l 44,- · 0,1 l 6,50

2024 I GELSI ROSSO

Statti · rot / red

Ein charaktervoller Rotwein aus Kalabrien, gekeltert aus regionalen Rebsorten. In der Nase reife dunkle Beeren, sanfte Würze und ein Hauch Vanille. Am Gaumen weich, harmonisch und mit einem eleganten Abgang.

A characterful red wine from Calabria, made from local grape varieties. On the nose, ripe dark berries, gentle spice and a hint of vanilla. Smooth and harmonious on the palate with an elegant finish.

0,75 l 48,- · 0,1 l 6,90

Sorriso
ristorante italiano unico