

Apró der Woche

NONINO APERITIVO SPRITZ (Pflanzenbasierter Aperitif mit Prosecco. Botanical-based aperitif and dry sparkling wine) 0,1L

12,-

VORSPEISEN

ZUPPA DI FAGIANO, NOCCIOLE E TARTUFO NERO

Fasanen-Brühe mit Haselnuss-Klößen und Wintertrüffel.

Pheasant bouillon hazelnut velouté with grated black winter truffle.

17,-

CILINDRO DI TONNO BATTUTO CRUDO CON MELA, RAFANO VERDE E CETRIOLO

Thunfischtartar mit Äpfeln, japanischem Meerrettich und Gurke.

Tuna tartare with apples, wasabi Japanese horseradish and cucumber.

28,-

PASTA

GNOCCHI DI PATATE CON CREMA DI PORRI PROFUMATA AL TARTUFO

Kartoffel-Gnocchi, Lauchcreme mit Trüffelaroma.

Potato gnocchi, truffle flavored leek cream.

28,-

RAVIOLI DI ANATRA ALL 'ARANCIO

Hausgemachte Enten-Ravioli mit Orangen-Sauce.

Homemade duck ravioli with orange-sauce.

28,-

FISCH

TRANCIA DI TONNO AL NERO CON PEPERONCINO

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

Fillet of tuna with corn, squid ink and hot pepper

43,-

TRANCE DI BRANZINO IN TEGAME CON RISO E POLIPO

Gebratenes Seewolffilet mit Zitronengras, Zucchini und Octopus-Orzotto.

Seabass filet roastet in a pan with lemongrass, zucchini and octopus-Orzotto.

43,-

FLEISCH - MEAT

FEGATO DI VITELLO CROCCANTE

Gebratene milchkalbsleber mit Zwiebeln in Balsamico-Essig an knuspriger Maisblende

Slices of calf's liver sauté with onions in balsamic vinegar and grilled polenta

39,-

TOURNEDOS DI FILETTO DI "ROSSINI"

Kalbsfilet-Tournedos in Pantelleria-Passito-Weinsauce, Kürbispüree und Wintertrüffel.

Veal tournedos in Pantelleria Passito wine sauce, pumpkin puree and winter truffle.

49,-

DESSERT

BABA NAPOLETANI

Baba ist eines der typischen neapolitanischen desserts eingelegt in rum mit vanille eis

Baba is one of the typical Neapolitan desserts soaked in rum with vanilla ice cream.

14,-

WEINEMPFEHLUNG - RECOMMENDED WINES

2024 POGGIO DEI GELSI

IGT Cotarella

weiß Ein frischer, elegant-leichter Weißwein mit Aromen von Zitrusfrüchten, weißen Blüten und einem Hauch Steinobst.

white Am Gaumen zeigt er eine klare, lebendige Säure und ein harmonisches, animierendes Finish.

A fresh, elegantly light white wine with aromas of citrus fruits, white blossoms, and a hint of stone fruit.

On the palate, it shows a crisp, vibrant acidity and a harmonious, lively finish.

(0,75l 42,-) 0,1l 6,⁰⁰

2022 SYRAH "SALLIER DE LA TOUR"

DOC Tasca d'Almerita

rot Intensive Aromen von dunklen Früchten wie Brombeere und schwarzer Johannisbeere, begleitet von würzigen Noten wie

red schwarzem Pfeffer und mediterranen Kräutern; am Gaumen wirkt er saftig, ausgewogen und weich mit feinen Tanninen und einem frischen, leicht salzigen Abgang.

Intense aromas of dark fruits such as blackberry and blackcurrant, accompanied by spicy notes of black pepper and Mediterranean herbs; on the palate it is juicy, balanced, and smooth with fine tannins and a fresh, subtly salty finish.

(0,75l 44,-) 0,1l 6,⁵⁰