

ANTIPASTI

INSALATA ESTIVA

Knackige Sommersalate mit mariniertem Gemüse und Balsamico Dressing, Burrata Käse, Melonen und Minze.

Crispy summer salads with marinated vegetables and Balsamic dressing, Burrata cheese, melon and mint.

16,-

ZUPPA FREDDA

Kalte Tomatensuppe mit Taggiasca Oliven und Ziegenkäse. *Spicy and cold. Tomatoes soup with ligurian olives and goat cheese.*

10,-

CARPACIO DI VITELLO

Kalbsfilets Carpaccio mit sautierten Kräuterseitlingen und 18 Monate gereifte Parmesanspittern an Zitronen Vinaigrette.

Veal filet carpaccio with sautéed herb mushrooms and 18 months aged parmesan shavings with lemon vinaigrette.

18,-

PASTA

PENNE ALL'ARRABIATA CON RICOTTA E BASILICO

Kurze Nudeln an pikanter Tomatensauce, Ricotta-Käse und Basilikum. *Penne with spicy tomato sauce with ricotta cheese and basil.*

15,-

TAGLIOLINI AL LIMONE CON GAMBERI E CAVIALE

Zitronen Tagliolini mit scampi, feine Zucchini-Strifen und Keta-Kaviar. *Lemon tagliolini with prawns, zucchini and keta caviar.*

19,-

FISCH

LUPO DI MARE CON ASPARAGI E FINOCCHIO

Kross gebratener Meerwulf mit Spargel, Fenchel Gemüse und Parfümreis.

Crispy fried sea bass with Thai asparagus, fennel and perfume rice.

27,-

GAMBERONI E CALAMARI VERACI RIPIENI DI PANE E PESCATRICE, SALSA CRUDAIOLA E MANDORLE

Spieß vom Hummerkrabben und mit Seeteufel gefüllte Tintenfische auf sommerlicher rohe Tomaten concassé und Mandeln.

Pike of prawns and with monkfish stuffed squid on summery raw tomato coulis and almonds.

28,-

FLEISCH

FEGATO CON FAVE

Gebratene Milchkalbsleber auf Favanbohnen mit gerösteten Zwiebeln und Tiroler Speckkartoffelntalern.

Fried veal liver on fava beans, with roasted onions and tyrolean bacon potato rounds.

27,-

ARRUFFATA DI AGNELLO

Schottische Lammrücken und -filets, gebraten mit Kräuter-Senfesauce auf Kichererbsenpüree, geschmorten Tomaten und Bohnen.

Roast scottish lamb's chop and lamb loin with herb-sauce on chickpea puree, stewed tomatoes and beans.

29,-

DESSERT

BACI INGORDI

Verführerische Schokoladenkombination mit Stracciatella halbgefrohren und Amarena Kirschen.

Seductive chocolate combination with stracciatella ice souffle and Amarena cherry.

12,-

WEINE DES MONATS

2020 „TELLUS“ CHARDONNAY BIANCO LAZIO

IGP Falesco

weiß Bereits seine kräftige Farbe verrät, dass es sich hier um einen sehr komplexen Wein handelt. Seine schönen Zitrus- und Apfelnoten verbinden sich wunderbar mit Anklängen von Zedernholz. Am Gaumen vollmundig und anhaltend. *Already its strong color reveals that this is a very complex wine. Its beautiful citrus and apple notes combine wonderfully with hints of cedar. The palate is full-bodied and persistent.*

(0,75l 32,-) 0,1l 4,⁵⁰

2018 „TELLUS“ SYRAH LAZIO

rot Falesco

rot Nuancen frischer Früchte und Kirsche, die sich elegant mit den vanilligen Noten des Holzes verbinden. Mit seinen weichen Tanninen schmeichelt er dem Gaumen und verwöhnt mit seinem langen Finale. *Nuances of fresh fruit and cherry that combine elegantly with the vanilla notes of the wood. With its soft tannins it flatters the palate and spoils with its long finish.*

(0,75l 38,-) 0,1l 5,²⁰