

APRÓ DER WOCHE

Campari Royal (Campari, Bénédictine, Grapefruit, Champagner) 0,10 l

10,-

ANTIPASTI

CAPELANTE AL NERO DI SEPIA, SALSA DI ZUCCHINE E VONGOLE

Gebratene Jakobsmuscheln auf schwarzem Tintensugo, Zucchini-Pesto und Venusmuscheln.

Fried scallops on black ink sauce, zucchini pesto and clams.

22,-

CARPACCIO DI VITELLO CON FINFERLI E SCAGLIE DI PARMIGIANO REGGIANO

Kalbs-Carpaccio mit eingelegten Pfifferlingen und geraspelttem Parmigiano Reggiano.

Veal Carpaccio with pickled chanterelles and grated Parmigiano Reggiano.

18,50

PASTA

CALAMARATA DI GRAGNANO CLASSICA CON FRUTTI DI MARE, CALAMARETTI

Calamarata-Nudeln mit Meeresfrüchten, Baby-Tintenfischen und Favabohnen.

Calamarata noodles with seafood, baby squids and fava beans.

20,-

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.

17,50

FISCH

BRANZINO CON PESTO DI FAGIOLINI VERDI E GAMBERI AL LIMONE

Seewolfsfilet mit Pesto von grünen Bohnen und Zitronen-Krabben.

Sea wolf fillet with pesto of green beans and lemon prawns.

29,-

TRANCIA DI MERLUZZO SU PUREA DI BROCCOLI E SUCCO DI PEPERONI

Tranchen vom frischgefangenen Dorsch auf Brokkoli-Püree und roter Paprika-Sauce.

Slices of freshly caught cod on broccoli puree and red pepper sauce.

28,-

FLEISCH - MEAT

FILETTO DI IBERICO AI CAPPERI E CIPOLLINE

Medaillons vom Iberico Schwein und geschmorte Perlzwiebeln in Kapernsauce.

Iberico pork medallions and braised pearl onions in caper sauce.

28,-

VENTAGLIO DI AGNELLO AL MIELE E ROSMARINO CON GRATIN DI PATATE

Lammrücken-Fächer an Honig-Rosmarin-Sauce, Kartoffelgratin und Bohnen.

Rack of lamb with honey-fan-rosemary sauce, potato gratin and beans.

28,-

DESSERT

PERA AL VINO, SUFFLÈ DI GELATO CON AMARETTI E SCHIUMA CIOCCOLATO

Eingelegte Williamsbirne, Amaretti Eissufflé und Varhona Chocolate.

williams pear, Valrhona Chocolate and Amaretto Eissufflé.

9,-

WEINEMPFEHLUNG - RECOMMENDED WINES

2019 TELLUS CHARDONNAY

IGT weiß **Falesco**

white Kräftige Farbe, reiche Komplexität. Schöne Zitrus- und Apfelnoten mit Anklängen von Zedernholz. Vollmundig, frisch und anhaltend.
Strong color, rich complexity. Beautiful citrus and apple notes with hints of cedar wood. Full-bodied, fresh and persistent.

(0,75l 36,-) 0,1l 4,90

2018 ROSSO DI MONTEPULCIANO

DOC rot **Sabazio**

red Ein fruchtiger Rotwein aus der Region Montepulciano. Typisch beeriges Aroma, samtig vollmundiger Geschmack und zarte Tannine.
A fruity red wine from the Montepulciano region. Typical berry aroma, velvety full-bodied taste and delicate tannins.

(0,75l 40,-) 0,1l 5,00