

Apró der Woche

NEGRONI SBAGLIATO

Campari, roter Vermuth, Prosecco

o,1l 12,-

ANTIPASTI

VELLUTATTA DI ZUCCA AL LIMONE E PROFUMO DI MARE

Kürbisvelouté mit Zitrone und Meeresduft. *Pumpkin velouté with lemon and sea scent.*

12,-

CARPACCIO DI VITELLO CON SCAGLIE DI PARMIGIANO E PORCINI

Carpaccio vom Kalb mit Parmesanflocken und Steinpilzen.

Carpaccio of veal with parmesan flakes and porcini mushrooms.

22,-

PASTA

GNOCCHI DI ZUCCA, SALSA BESCIAPELLA AL CURRY, SALSA DI CILIEGINO, GRANELLA DI MANDORLE, OLIO D'OLIVA EXTRAVERGINE

Kürbis-Gnocchi, Curry-Béchamel, Kirsch-Tomaten, Mandelgranulat, natives Olivenöl extra.

Pumpkin gnocchi, curry besciamelle, cherry tomatos, granulated almonds, Extra virgin olive oil.

22,-

RIGATONI COME PIACE A SORRENTINO, CON FORMAGGIO FRESCO DI BUFALA, MELANZANE E BASILICO

Rigatoni nach Sorrentinos Art, mit frischem Büffelkäse, Auberginen und Basilikum.

Rigatoni Sorrentino style, with fresh buffalo cheese, eggplant and basil.

19,-

FISCH

TRANCIA DI MERLUZZO SU PUREA DI BROCCOLI E SALSA DI PEPERONI

Tranchen vom Dorsch auf Brokkoli-Püree und Paprika-Sauce. *Tranches of cod on broccoli puree and paprika sauce.*

34,-

FILETTO DI ORATA CON TAPENADE DI OLIVE VERDI AL TARTUFO E AL LIMONE

Filet von der Dorade mit grüner Oliventapenade mit Trüffel und Zitrone.

Gilthead bream fillet with green olives tapenade with truffle and lemon.

32,-

FLEISCH - MEAT

FEGATO DI VITELLO COME „SIG. HERZOG“ VUOLE

Knusprig gebratene Milchkalbsleber mit Rosmarin. *Crispy braised milk-calf liver with rosemary.*

28,-

PETTO DI ANATRA CON PUREA DI ZUCCA E SALSA BRUNA

Entenbrust mit Kürbispüree und brauner Sauce. *Breast of duck with pumpkin puree and brown sauce.*

29,-

DESSERT

PANNA COTTA AL SALSA DI MELONE E SORBETTO AL LIMONCELLO

Panna Cotta mit Melonensoße und Limoncello-Sorbet. *Panna Cotta with Melon Sauce and Limoncello Sorbet.*

12,-

WEINEMPFEHLUNG - RECOMMENDED WINES

2020 DEI SASSI CAVI CHARDONNAY

IGP Friaul

weiß Dieser Chardonnay verführt mit seinem komplexen Duft, Anklängen von Vanille und Akazienhonig, gepaart mit blumigen Noten. Er ist ausgewogen im Geschmack, mit fein-fruchtiger Säure, üppiger Frucht. *This Chardonnay seduces with its complex aroma, its hints of vanilla and acacia honey, coupled with floral notes. It is balanced on the palate, with fine fruity acidity, lush fruit and spoils with a rich, yet elegant finish.*

(0,75l 32,-) o,1l 4,⁹⁰

2017 RONACCIO CABERNET

rot Friaul

red Der Roncaccio weist eine gute Balance zwischen Körper, Frucht und Säure auf. Im Barrique gereift ist er schön kräftig im Farbton, ausdrucksvoll im Charakter und verwöhnt mit beerigen Noten, gepaart mit delikaten Kirscharomen. *The Roncaccio has a good balance between body, fruit and acidity. Aged in barrique, it is beautifully strong in color, expressive in character and indulges with berry notes paired with delicate cherry aromas.*

(0,75l 39,-) o,1l 5,²⁰