

Unsere Empfehlungen der Woche

vom 23.09. – 29.09.2020

Vini

Rosè

Rosato, Sella & Mosca, Sardegna 0,2l 7,00 0,75l 24,50

Weiß

Pinot Grigio, Sirch, Friuli 0,2l 7,50 0,75l 26,50

Vermentino, Lunae, Liguria 0,2l 8,00 0,75l 28,00

Rot

Nebbiolo, Nino Negri, Lombardia 0,2l 7,50 0,75l 26,50

Ripasso, Palazzo Maffei, Veneto 0,2l 8,00 0,75l 28,00

Besondere Rotwein-Empfehlung

Nepomuceno, Cantrina, Lombardia 0,75l 48,00

Antipasti

Bresaola con mousse di formaggi e fichi su misticanza 14,50

Bresaola mit Feigen und Käsemousse auf Pflücksalat

Carpaccio di polipo su rucola con pepe rosa 14,50

Carpaccio vom Oktopus auf Rucola mit rosa Pfeffer

Primi

Tondini con guancia e porcini su crema di fave 14,50

Nudeln mit Backenspeck und Steinpilzen auf Ackerbohnen-Creme

Spaghetti alla chitarra con gamberoni argentini e pomodorini 15,50

Handgemachte Spaghetti mit Riesengarnelen und Kirschtomaten

Spaghetti nella forma di parmigiano con tartufo nero 15,50

Spaghetti aus dem Parmesanlaib mit gehobelten schwarzenTrüffel

Pizze

Pizza con pomodoro giallo, bufala, basilico e pepe 12,50

Pizza mit gelbe Tomaten, Büffelmozzarella, Basilikum und Pfeffer

Pizza al tartufo nero 15,00

Pizza mit Sardellen, Caciocavallo-Käse und gehobeltem schwarzen Trüffel

Secondi

Millefoglie di Rib-Eye e melanzane 28,50

Rib-Eye-Steak in Streifen mit Auberginen geschichtet, mit Beilage

Filetti d'orata con capperi, olive, patate e pomodorini al forno 24,50

Goldbrassen-Filet mit Kapern, Oliven Kartoffeln und Kirschtomaten aus dem Ofen

Dessert

Semifreddo al cioccolato con cuore di amarena in crosta di mandorle 6,50

Halbfrorenes Schokoladen-Eis mit weichem Sauerkirsch-Herz und Mandelkruste