

Unsere Empfehlungen der Woche

Vini

Rosè

Visione, F. di S. Gregorio, Campania 0,2l 7,00 0,75l 24,50

Weiß

Asyilia, Librandi, Calabria 0,2l 6,00 0,75l 20,50

Viognier, Casale del Giglio, Lazio 0,2l 7,50 0,75l 67,50

Rot

Bardolino, Corte Olivi, Veneto 0,2l 6,00 0,75l 20,50

Contado, Di Majo Norante, Molise 0,2l 8,50 0,75l 29,50

Antipasti

Tomino alla griglia con porcini e speck tirolese 13,50

Ziegenkäse vom Grill mit Steinpilzen und Südtiroler Schinken

Tonno al sesamo su salsa piccante di avocado e papaya 14,50

Thunfisch mit Sesam umhüllt an einer pikanten Soße aus Avocado und Papaya

Primi

Pappardelle con anatra, finferli e spinaci allo sherry 14,50

Breite Bandnudeln mit Entenbrust, Pfifferlingen und Spinat an Sherry-Soße

Triangoli di pesce spada con vongole, zucchini e pomodorini 14,50

Nudeln gefüllt mit Schwertfisch mit Venusmuscheln, Zucchini und Kirschtomaten

Spaghetti nella forma di parmigiano con tartufo nero 15,50

Spaghetti aus dem Parmesanlaib mit gehobelten schwarzen Trüffel

Pizze

Pizza con mozzarella di bufala e prosciutto crudo 11,50

Pizza mit Büffelmozzarella und Parmaschinken

Pizza al tartufo nero 14,50

Pizza mit Sardellen, Caciocavallo-Käse und gehobeltem schwarzen Trüffel

Secondi

Bistecca d'Iberico ai porcini con polenta 23,50

Iberico-Kotelett mit Steinpilzen, mit Polenta als Beilage

Trancio di scorfano con mantello di melanzane e caprino 22,50

Rotbarsch-Filet mit Auberginen und Ziegenkäse, mit Beilage

Dessert

Semifreddo alla nocciola 6,50

Halbgefrorenes Haselnuss-Eis