

# Unsere Empfehlungen der Woche

## Vini

### Rosè

Rosato, Campo alle Comete, Toscana 0,2l 6,50 0,75l 22,50

### Weiß

Soave, S. Antonio, Veneto 0,2l 5,50 0,75l 18,50

Gavi di Gavi, V. Federico, Piemonte 0,2l 7,00 0,75l 24,50

### Rot

Belpasso, Allegrini, Veneto 0,2l 5,50 0,75l 18,50

L' Atto, C. del Notaio, Basilicata 0,2l 7,00 0,75l 24,50

## Antipasti

**Antipasto Toscano 12,50**

Salami-Aufschnitt aus der Toskana, Schafskäse, geröstetes Brot mit Leber-Paté und Ricotta-Quiche

**Carpaccio di polipo su rucola e pepe rosa 12,50**

Carpaccio vom Oktopus auf Rucola mit rosa Pfeffer

## Primi

**Paccheri alla genovese 12,50**

Kurze Nudeln mit geschmortem Rindfleisch und Zwiebeln

**Tagliolini con gamberi e pesto di basilico 12,50**

Bandnudeln mit Garnelen und Basilikum-Pesto

**Spaghetti nella forma di parmigiano con tartufo nero 15,50**

Spaghetti aus dem Parmesanlaib mit gehobeltem schwarzen Trüffel

## Pizze

**Pizza con crema di broccoli, salsiccia e parmigiano 11,50**

Pizza mit Broccoli-Creme, Salsiccia und Parmesan

**Pizza al tartufo nero 14,50**

Pizza mit Sardellen, Caciocavallo-Käse und gehobeltem schwarzen Trüffel

## Secondi

**Filetto di manzo con verdure di stagione 26,50**

Rinder-Filet-Medaillon mit Gemüse der Saison an Robiola-Käse-Soße, mit Beilage

**Tonno scottato in crosta di agrumi e timo su finocchio 23,50**

Thunfisch-Filet in Thymian und Zitrusfrüchten gewendet auf Fenchel

## Dessert

**Babá con crema di zabaione e zibibbo 6,50**

Rum-Kuchen mit Zabaione- und Muskatwein- Creme