



Empfehlungen der Woche / Recommendations

Antipasti

Tapenade di olive nere baccalà mantecato pane carasau	16,90 €
<i>Tapenade von schwarzen Oliven und Stockfisch (Kabeljau) pane carasau</i>	
<i>Black olive tapenade codfish pane carasau</i>	
Caciocavallo alla griglia insalata di datterini	14,90 €
<i>Cacciocavallo-Käse gegrillt sizilianischer Tomatensalat</i>	
<i>Grilled cacciocavallo cheese tomato salad</i>	
Carpaccio di carciofi rucola e parmigiano	15,50 €
<i>Carpaccio von frischen Artischocken Rauke und Parmesanhobel</i>	
<i>Artichoke carpaccio rocket and parmesan</i>	

Pasta

Orechiette con broccoli, acciughe e pangrattato	15,90 €
<i>Handgemachte Orechiette Broccoli Sardellen</i>	
<i>Handmade orechiette noodles broccoli anchovies</i>	
Fussiloni asparagi verdi vongole	16,90 €
<i>Fussiloni-Nudeln grüner Spargel Venusmuscheln</i>	
<i>Fussiloni noodles green asparagus clams</i>	
Tagliatelle al ragù di coniglio di Carmagnola	18,90 €
<i>Handgemachte Tagliatelle Ragout vom Piemontesischen Carmagnola-Kaninchen</i>	
<i>Handcrafted tagliatelle noodles braised wild hare</i>	

Pesce e carne

Filetto di salmerino alla mugnaia taccole e datterini	25,50 €
<i>Saibling-Filet Zuckerschoten Datteltomaten</i>	
<i>Grilled char filet snap peas cherry tomatoes</i>	
Baby rombo (500-600gr) alla calabrese	32,90 €
<i>Baby Steinbutt (500-600 Gramm) Kirschtomaten Oliven Kapern Gemüse</i>	
<i>Baby turbot (500-600gr) cherry tomatoes olives capers vegetables</i>	
Scottata di Fassona tartufo nero misticanza	26,90 €
<i>Tatar vom Fassona-Rind scharf angebraten schwarzer Trüffel kleiner Salat</i>	
<i>Seared tatar from Fassona beef black truffles mixed salad</i>	
Filetto di maiale iberico zucchini alla scapece	28,50 €
<i>Filet vom Iberico-Schwein Zucchini und Minze</i>	
<i>Iberico filet zucchini and mint</i>	

Unsere Weinempfehlung der Woche Our wine recommendation for this week

Lugana Zeni Vignealte 2017, Cantina Fratelli Zeni
(Trauben / grapes: 100% Trebbiano)

Ein frischer und voller Wein, der sich ideal als Aperitif aber auch in Kombination zu Fischgerichten, Suppen, Vorspeisen und weißem Fleisch genießen lässt!

Fragrant full bodied wine with good peachy fruit and style from vineyards at the south end of Lake Garda. This is an ideal wine with any starter or fish.