



## *Empfehlungen der Woche | Recommendations*

### *Antipasti*

Asparagi bianchi gratinati | prosciutto Sant'Ilario 19,50 €  
*Frischer Deutscher Spargel gratiniert | Sant'Ilario Schinken*  
*Local gratinated white asparagus | Sant'Ilario ham*

Tartare di salmone scozzese con avocado e misticanza 17,90 €  
*Tatar vom Schottischen Lachs auf Avocado | kleiner gemischter Salat*  
*Scottish salmon tartar | mixed salad*

Insalata di datterini gialli e rossi | burratina di Andria 14,50 €  
*Extrafrischer Burrata | Salat von gelben und roten Datteltomaten*  
*Fresh burrata cheese | yellow and red cherry tomatoes*

### *Pasta*

Delizie di burrata con gamberoni e asparagi verdi 19,80 €  
*Mit Burrata gefüllte Ravioli mit Garnelen | grüner Spargel*  
*Ravioli filled with burrata cheese | scampi and green asparagus*

Tagliatelle con asparagi verdi e bianchi | scaglie di parmigiano 16,90 €  
*Tagliatelle mit weißem und grünem Spargel | Parmesanhobel*  
*Tagliatelle noodles | white and green asparagus | parmesan cheese*

Paccheri con salsiccia, ciliegino e pecorino 14,90 €  
*Handgemachte Paccheri | Salsiccia | Kirschtomaten und Pecorino-Käse*  
*Paccheri noodles | Salsiccia | cherry tomatoes and pecorino cheese*

### *Pesce e carne*

Luccioperca alla griglia | datterini spadellati | capperi e olive 26,50 €  
*Zander vom Grill | geschwenkte Datteltomaten | Taggiasche Oliven | Salina-Kapern*  
*Grilled pike-perch | cherry tomatoes | Taggiasche olives | capers*

Branzino selvaggio alla griglia (600 g) | misticanza di spinacini e melograno 28,90 €  
*Ganzer Wolfsbarsch am Tisch filetiert (600 Gramm) | Babyspinat mit Granatapfel*  
*Whole grilled sea bass filleted tableside | Baby spinach | pomegranate*

Medaglione di Fassona (ca. 180 g) | asparagi bianchi | patate novelle 32,90 €  
*Filet vom Fassona-Rind (ca. 180 Gramm) | weißer Spargel | junge Kartoffeln*  
*Filet from Fassona beef | white asparagus | potatoes*

Agnello allo scottadito | carciofi spadellati 28,50 €  
*Lammkoteletts gegrillt | in der Pfanne geschwenkte Artischocken*  
*Grilled lamb chops | sauteed artichokes*

*Unsere Weinempfehlung der Woche*  
*Our wine recommendation for this week*