



## *Empfehlungen der Woche / Recommendations*

### *Antipasti*

**Tartare di branzino | finocchi | arance di sicilia** 17,90 €  
*Tartar vom wildgefangenen Wolfsbarsch | Fenchel | Orangen*  
*Tartar of sea bass | fennel | orange fillets*

**Zuppa di lenticchie di Castelluccio | crostino all'aglio** 11,90 €  
*Hausgemachte Linsensuppe | Knoblauch-Crostini*  
*Homemade lentil soup | garlic bread*

**Burratina di Andria | verdure grigliate** 13,90 €  
*Büffelmozzarella aus Kampanien | gegrilltes Gemüse der Saison*  
*Campanian buffalo mozzarella | grilled vegetables*

### *Pasta*

**Caserecce all'amatriciana** 16,90 €  
*Handgemachte Pasta | umbrischer Speck | Tomaten | Pecorino-Käse | Peperoncini*  
*Handmade pasta | bacon | tomatoes | pecorino cheese | peperoncini*

**Tagliatelle | ai funghi porcini | scaglie di parmigiano** 17,90 €  
*Bandnudeln | Steinpilze | Parmesanhobel*  
*Tagliatelle noodles | porcini mushrooms | parmesan*

**Risotto Carnaroli ai frutti di mare** 20,90 €  
*Risotto vom feinen Carnaroli-Reis | Meeresfrüchte*  
*Risotto of fine Carnaroli rice | seafood*

### *Pesce e carne*

**Skrei alla Livornese con datterino e vongole** 27,90 €  
*Nordsee-Skrei | Sizilianische Datteltomaten | Venusmuscheln*  
*North Sea cod | cherry tomatoes | clams*

**Polipo alla griglia | purea di sedano** 26,50 €  
*Pulpo scharf angebraten | Sellerie-Püree*  
*Grilled octopus | celery puree*

**Nodino di vitello | burro e salvia | spinaci al parmigiano** 28,50 €  
*Kalbskotelett | Butter und Salbei | Spinat | Parmesan*  
*Veal cutlet | butter and sage | spinach | parmesan cheese*

**Sella di agnello | crosta di senape | caponata Siciliana** 27,50 €  
*Lammrücken in der Senfkruste | Sizilianische Caponata*  
*Saddle of lamb in mustard crust | Sicilian style mixed vegetables*

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

**Cocito Langhe Bianco 2017, La Spinetta (limitiert, nur 3.900 Flaschen)  
(Trauben / grapes: 100% Arneis)**

*Der Wein duftet frisch nach Arneis, Moscato und Gewürztraminer. Am Gaumen ist der  
Cocito Langhe Bianco trocken, frisch und fruchtig - absolut einzigartig!*

*Aged in stainless steel tanks. Aromas of apple, peach, grapefruit and expressive floral.  
On the palate medium body, good structure and acidity. Ends with good persistence*