



Empfehlungen der Woche / Recommendations

Antipasti

Carpaccio di polipo con finocchi, arance e olive 17,90 €
Carpaccio vom Oktopus | Fenchel | Orangenfilets und Oliven
Octopus carpaccio | fennel | orange | olives

Impepata di cozze con crostone di pane all' aglio 17,80 €
Miesmuscheln im hausgemachten Tomaten-Weißweinsud | Knoblauch-Crostini
Clams | tomato white wine sauce | garlic crostini

Pasta

Paccheri „Rummo“ con asparagi v erdi, ciliegino e scaglie di parmigiano 15,90 €
Paccheri-Nudeln | grüner Spargel | Kirschtomaten | Parmesan
Paccheri noodles | green asparagus | tomato | parmesan

Risotto al gorgonzola di croce con pere e noci 18,90 €
Risotto vom feinen Camaroli-Reis | cremiger Gorgonzola | Birne | Walnüsse
Risotto from Camaroli rice | Gorgonzola | pears | nuts

Pesce e carne

Grigliatina di pesce con misticanza al melograno 28,50 €
Variation von gegrillten Edelfischen | Frühlingssalat | Granatapfel
Mixed grilled fish filets | seasonal salad | pomegranate

Pescatrice alla mugnaia con patate al burro di montagna 29,50 €
Seeteufel-Medaillons gegrillt nach Müllerin Art
(Zitrone, Weißwein, Petersilie) | Kartoffeln
Monkfish medallions | lemon | white wine | parsley | potatoes

Filetto di agnello con puré di patate e caponata siciliana 28,80 €
Lammfilet | hausgemachtes Kartoffel-Püree | Sizilianische Caponata
Lamb filet | potato puree | sicilian style vegetables

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

Fiorfore 2017, Cantina Roccafiore, Umbrien
(Trauben / grapes: 100% Grechetto)

Der "Fiorfore" ist ein Grechetto, eine autochtone Traube aus Umbrien, der das Aushängeschild des Weinguts geworden ist. Nach einjähriger Ruhe in Eichenfässern zeigt er ein reiches Geruchsprofil von tropischen Früchten, Zitrusfrüchten, aromatischen Kräutern und Kamille.

The Fiorfore is made with local Grechetto grapes in Umbria. After one year of maturation in large oak barrels the wine presents itself as soft and warm with notes of tropical and citrus fruits on the nose and full yet fresh with a stoney minerality on the palate.