



Empfehlungen der Woche / Recommendations

Antipasti

Gamberoni in crosta di sesamo su misticanza <i>Gamelen in der Sesamkruste bunter Salat</i> <i>Shrimps in sesame crust mixed salad</i>	17,90 €
Carpaccio di pescespada affumicato con valeriana <i>Carpaccio vom geräucherten Mittelmeer-Schwertfisch Feldsalat</i> <i>Swordfish carpaccio mixed salad</i>	15,90 €
Burratina di Andria con verdure grigliate di stagione <i>Extrarifrische Burratina mit gegrilltem Gemüse</i> <i>Fresh burratina cheese grilled vegetables</i>	14,90 €

Pasta

Tagliatelle "Benedetto Cavaliere" ai funghi porcini <i>Handgemachte Tagliatelle-Nudeln frische Steinpilze</i> <i>Handcrafted tagliatelle noodles porcini mushrooms</i>	22,50 €
Strozzapreti con gamberoni e calamaretti <i>Strozzapreti-Nudeln Gamelen und Calamaretti</i> <i>Strozzapreti noodles shrimps and calamaretti</i>	17,90 €
Spaghettoni alla carbonara <i>Manufaktur-Spaghettoni Umbrischer Speck Pecorino-Käse</i> <i>Handcrafted Spaghettoni bacon pecorino cheese</i>	14,90 €

Pesce e carne

Orata aperta alla griglia su porri e pomodori semiseccchi <i>Ausgelöste Dorade Porree halbgetrocknete Tomaten</i> <i>Baked gilt head leek semidried tomatoes</i>	25,50 €
Filetto di rombo selvaggio ai ferri con insalata Siciliana <i>Filet vom wildgefangenen Steinbutt Sizilianischer Salat mit Fenchel, Orange, Oliven</i> <i>Filet of wild caught turbot Sicilian salad with fennel, olives and orange</i>	29,50 €
Filetto di vitello purea di patate tartufato <i>Filet vom Fassona-Kalb getrüffelte Kartoffelpüree</i> <i>Fassona veal filet truffled mashed potatoes</i>	27,50 €
Entrecôte di Fassona ai ferri con carote e mandorle <i>Entrecôte vom Piemontesischen Fassona-Rind Karotten und geröstete Mandeln</i> <i>Entrecôte from Fassona beef carrots and roasted almonds</i>	27,90 €

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

Grillo di Mozia 2018, Tasca d'Almerita *(Trauben / grapes: 100% Grillo)*

Der Grillo di Mozia leuchtet goldgelb im Glas. An der Nase duftet es nach Mittelmeer, nach Ginster, Limette und weißem Pfeffer. Am Gaumen präsentiert sich dieser Grillo trocken, frisch, mit schöner Struktur – ein exzellenter Begleiter zu Vorspeisen, Pasta und Risotto-Gerichten.

The Grillo di Mozia glows golden yellow in the glass. On the nose it smells of Mediterranean, of broom, lime and white pepper. On the palate, this Grillo presents itself dry, fresh, with a beautiful structure - an excellent companion to appetizers, pasta and risotto dishes.