

Empfehlungen / Recommendations

Antipasti

Battuta di Fassona Piemontese con insalatina mista 18,90 €
Tatar vom Piemontesischen Fassona-Rind mit einem Salat der Saison
Tartar of Fassona beef with seasonal mixed salad

Salmone marinato con salsa alla senape dolce e aneto 14,90 €
Wild gefangener, mariniertes Lachs in einer Honig-Senf-Sauce und Dill
Wildly caught and marinated salmon with honey mustard sauce and dill

Stracciata di burrata su datterino siciliano e prosciutto Sant'Ilario 15,90 €
Das cremige Herz der Burrata mit Datteltomaten und St. Ilario Schinken
The creamy heart of burrata with sicilian tomatoes and Sant'Ilario ham

Pasta

Penne alla carbonara 16,90 €
Hausgemachte Penne-Nudeln mit Guanciale-Speck, Pecorino und Pfeffer
Penne noodles with Guanciale bacon, pecorino cheese and black pepper

Risotto Carnaroli con piselli, Scampi e menta fresca 19,80 €
Risotto vom feinen Carnaroli-Reis mit Garnelen, Erbsen und frischer Minze
Carnaroli rice risotto with scampi, peas and fresh mint

Orechiette con crema di broccoli e mollica di pane tostato alle alici 16,90 €
Orechiette-Nudeln mit Broccolicreme und geröstete Sardellen-Semmelbrösel
Orechiette noodles with broccoli and anchovy bread crumbs

Pesce e carne

Polipo spadellato su vellutata di ceci di Leonforte 27,90 €
Oktopus in der Pfanne geschwenkt auf hausgemachtem Kichererbsenpüree
Grilled octopus with homemade chickpea puree

Trancio di pesce spada con salmoriglio e misticanza al melograno 28,90 €
Mediterraner Schwertfisch gegrillt, dazu gemischter Salat mit Granatapfel
Grilled mediterranean swordfish and mixed salad with pomegranate

Medaglione di Fassona in crosta di erbe con caponata siciliana 29,50 €
Medaillon vom Fassona-Rind in der Kräuterkruste auf sizilian. Caponata
Cattle medaillon in herbal crust with Sicilian vegetable

Fegato alla veneziana con patate al rosmarino 26,50 €
Kalbsleber venezianische Art mit Zwiebeln und Rosmarinkartoffeln
Calf's liver Venetian style with onions and rosemary potato