



## *Empfehlungen der Woche / Recommendations*

### *Antipasti*

<b>Vellutata di broccoli e salsiccia toscana</b> <i>Broccolicremesuppe mit toskanischer Salsiccia</i> <i>Creamy broccoli soup with Tuscan salsiccia</i>	14,50 €
<b>Tartare di salmone con crema di avocado e misticanza invernale</b> <i>Tartar vom wildgefangenen Nordseelachs auf Avocadocreme und Salat</i> <i>Salmon tartar with avocado cream and seasonal salad</i>	15,90 €
<b>Crostone di pane gratinato al forno con fonduta e tartufo uncinato</b> <i>Geröstete Brot-Scheiben, geschmolzener Fondutakäse, schwarzem Winter-Trüffel</i> <i>Roasted bread slices baked with fonduta cheese and seasonal truffle</i>	16,90 €

### *Pasta*

<b>Paccheri con zucca, guanciale e pecorino</b> <i>Paccheri-Nudeln mit Kürbis, Guanciale-Speck und Pecorino-Käse</i> <i>Paccheri noodles with pumpkin, bacon, and pecorino cheese</i>	16,90 €
<b>Linguine aglio e olio, pepperoncino e cozze</b> <i>Linguine-Nudeln mit Knoblauch, Olivenöl, Pepperoncino und Miesmuscheln</i> <i>Linguine noodles with garlic, olive oil, pepperoncino and mussels</i>	17,90 €
<b>Rigatoni con ragù di pescatrice e pistachio di Bronte</b> <i>Rigatoni Nudeln mit hausgemachtem Seeteufel-Ragout und Bronte-Pistazien</i> <i>Rigatoni noodles with monk fish ragout and pistachios</i>	18,90 €

### *Pesce e carne*

<b>Pescatrice alla griglia su bietola e cannellini</b> <i>Seeteufel gegrillt auf Mangold und weißen Cannellini-Bohnen</i> <i>Grilled monkfish with chard and cannellini beans</i>	29,80 €
<b>Baby rombo all'acqua pazza</b> <i>Baby-Steinbutt mit Kirschtomaten, Taggiasche-Oliven und Kapern</i> <i>Turbot with cherry tomatoes, olives and capers</i>	33,50 €
<b>Ossobuco alla Milanese su risotto allo zafferano</b> <i>Geschmorte Kalbshaxe Mailänder Art mit hausgemachtem Safranrisotto</i> <i>Braised veal shank with saffron risotto</i>	26,50 €
<b>Tagliata di bavette di Fassona con radicchio, noci e balsamico di Modena</b> <i>Tagliata vom Fassona-Flank-Steak auf Radicchio, Nüssen und Balsamico-Essig</i> <i>Grilled flank steak with radicchio, nuts and 12 years old vinegar</i>	28,90 €

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

### *Pinot Grigio, Joseph Hofstätter, Südtirol*

*Ein klassischer, ausdrucksstarker Pinot Grigio von leuchtend strohgelber Farbe mit kupferigen Nuancen. Vielschichtig in der Nase mit aromatisch-fruchtigen Noten, aus denen besonders der ausgeprägte Duft nach saftigen Bimen hervorsteht.*

*A classic and very expressive Pinot Grigio, bright straw yellow in colour with an attractive aroma of citrus fruits, peach, honeydew melon and especially pear.*