

Empfehlungen / recommendations

Antipasti

**CROSTONE DI PANE RUSSELLO CON STRACCIATA DI BURRATA
E ALICI DEL CANTABRICO 22 €**

Geröstetes Sauteigbrot | das cremige Herz der Burrata | Anchovis
Our homemade roasted bread | creamy heart of burrata | anchovis

INSALATINA TIEPIDA DI POLPO CON SEDANO CROCCANTE E OLIVE TAGGIASCHE 23 €

Lauwarmer Salat vom Oktopus | Sellerie | Taggiasche Oliven
Warm octopus salad | celery | Taggiasche olives

Pasta

PACCHERI DI GRAGNANO CON GAMBERONI, ZAFFERANO E PISELLINI 29 €

Hausgemachte Paccheri Nudeln | Riesengarnelen | Safran | feine Erbsen
Homemade Paccheri pasta | prawns | saffron | peas

TAGLIATELLE CON RAGÙ DI CINGHIALE 27 €

Handgemachte Tagliatelle-Nudeln | Ragout vom Wildschwein
Homemade Tagliatelle noodles | wild boar ragout

Pesce e carne

FILETTO DI ROMBO SELVAGGIO ALLA GRIGLIA CON TACCOLE E DATTERINO SICILIANI 39 €

Steinbuttfilet vom Grill | Zuckerschoten | Sizilianische Datteltomaten
Grilled turbot filet | snow peas | tomatoes

PETTO D'ANATRA ALL'ARANCIA CON CAVOLO ROSSO FATTO IN CASA 37 €

Barberie Entenbrust | hausgemachter Rotkohl | Orangenjus
Barberie duck breast | red cabbage | orange jus

Weinempfehlung

ROTWEIN: 2018 DOLCETTO D'ALBA, PIEMONTE (KELLEREI BRUNO GIACOSA)

Der Dolcetto d'Alba DOC von Bruno Giacosa begeistert durch seinen vollmundigen und saftigen Stil mit feinen Tanninen. Er harmoniert perfekt mit Antipasti, Carpaccio sowie herzhaften Gerichten der italienischen Küche. Hergestellt aus 100% der autochthonen Dolcetto Traube aus den renommierten Weinbergen des Piemont.