

## *Empfehlungen der Woche / recommendations*

### *Antipasti*

#### **CROSTONE DI PANE RUSSELLO**

#### **CON SCAMORZA AFFUMICATE E ALICI DEL CANTABTICO 18 €**

Unser hausgemachtes Sauerteigbrot geröstet | geräucher Scamorzakäse | Anchovis  
Homemade roasted bread | smoked Scamorza cheese | anchovy

#### **CARPACCIO DI SALMONE AFFUMICATO NORVEGESE**

#### **CON ARANCE E FINOCCHI SICILIANI 23 €**

Carpaccio vom Norwegischen Wildlachs | Sizilianische Orangen | Fenchel  
Norwegian salmon carpaccio | Sicilian orange and fennel salad

### *Pasta e Risotto*

#### **RISOTTO AI FRUTTI DI MARE E POMODORO PETRILLI 28 €**

Hausgemachtes Risotto vom feinen Carnaroli Reis | Meeresfrüchte | Petrilli Tomaten  
Homemade Carnaroli rice risotto | seafood | Petrilli tomatoes

#### **TAGLIATELLE AL RAGÚ BIANCO DI FASSONA E PECORINO ROMANO 24 €**

Handgemachte Tagliatelle | weißes Ragout vom Fassona-Rind | Pecorinokäse  
Homemade tagliatelle noodles | white Fassona beef ragout | pecorino cheese

### *Pesce e carne*

#### **MILANESE DI SEPIA CON MISTICANZA PRIMAVERILE E GUACAMOLE 28 €**

Tintenfisch paniert und frittiert | Frühlingssalat | Guacamole  
Deep fried squid | spring salad | guacamole dip

#### **COSTOLETTE D'AGNELLO ALLO SCOTTADITO**

#### **CON LA SUA DEMI-GLACE E SCHIACCIATA DI PATATE DOLCI 36 €**

Lammkotelett vom Grill | Demi-Glace | Süsskartoffelstampf  
Grilled lamb chop | demi-glace sauce | mashed sweet potatoes

### *Weinempfehlungen der Woche*

#### **WEISSWEIN**

Sauvignon, Kellerei Kaltern, Südtirol  
Glas 0,2: 13,80 €      Flasche 0,7: 48 €

#### **ROTWEIN**

2018 Dolcetto D'Alba, Giacosa, Piemont  
Glas 0,2: 16,90 €      Flasche 0,7: 59 €

#### **APERITIF-EMPFEHLUNG**

Bergamaro + Tonic Water 10,50 €

Leicht-herber Bergamotte-Likör (Zitrusfrucht) mit erfrischendem Tonic. Sehr lecker!