

## ANTIPASTI

### ZUPPA DI TOPINAMBUR CON FOGLIETTE DI POLIPO

Kartoffeln-Topinambur Crèmesuppe mit aromatisiertem Oktopus-Carpaccio und Rosmarin.  
Potatoes, Jerusalem artichoke cream soup with flavored octopus carpaccio and Rosemary.

11,-

### LINGUA DI VITELLO SU RAPE ROSSE MARINATE E SALSA VERDE

Gekochte Kalbszunge auf mariniertem Rote Beete-Carpaccio mit Petersilliansauce.  
Finely sliced beetroot carpaccio with calf's tongue.

17,-

## PASTA

### CALAMARATA CON CARCIOFI E CALAMARETTI

Calamarata mit Baby Tintenfischen und sautierten Artischocken. Calamarata with squib and artichoke sauté.

17,-

### GNOCCHI CON BURRATA, PEPERONI E GAMBERI

Gnocchi mit Burrata, Papricacreme und Krabben. Gnocchi with burrata, pepper cream and crabs.

18,-

### SPAGHETTINI AGLIO OLIO E PEPERONCINO

Feine Spaghetti mit Knoblauch, Chili und bestem Olivenöl. Spaghetti with garlic and chilli.

12,-

## FISCH

### GAMBERONI ALLO ZENZERO CON SFORMATO DI CAVOLFIORI

Hummerkrabben mit Limonen-Ingwer-Creme und Blumenkohlflan. King prawns with ginger cream and cauliflower flan.

27,-

### TRANCE DI MERLUZZO FRESCO ALLA SENAPE

In der Pfanne gebratener Kabeljau in Dijon Senf auf Spitzkohl. Pan fried cod in Dijon mustard on cabbage.

27,-

## FLEISCH - MEAT

### FILETTO DI VITELLO AL MARSALA

Kalbsfilets-Medaillons mit Marsala-Wein-Sauce. Veal fillet medallions with marsala wine sauce.

29,-

### STINCO DI MANZO BRASATO AL BRUNELLO CON GNOCCHI

Rinderwade in Brunello-Wein-Sauce geschmort auf Kartoffelgnocchi.

Stewed beef shin in Brunello wine sauce with potatoes gnocchi.

27,-

## DESSERT

### DIMMI DI SÍ

Zarte Dessertvariation und Früchte. Delicate dessert variation and fruits.

10,-

## WEINEMPFEHLUNG - RECOMMENDED WINES

### 2016 DIANTHA SICILIA BIANCO PELLEGRINO

IGP Carlo Pellegrino

weiß  
white Frisch und spritzig, abgerundet durch die angenehm leichte Restsüße der Malvasia Traube. Der Sizilianer Diantha ist durch seinen harmonischen und lebhaften Körper ein perfekter Begleiter zu Fischgerichten. Fresh and sparkling, rounded off by the pleasantly light residual sweetness of the Malvasia grape. The Sicilian Diantha is a perfect companion to fish dishes due to its harmonious and lively body.

(0,75l 32,-) 0,1l 4,<sup>90</sup>

### 2013 PARRINA ROSSO SANGIOVESE

DOC Tenuta la Parrina

rot  
red Der Parrina Rosso wird aus 100 % Sangiovese Trauben gekeltert. Der wunderschön robinrote Wein ist elegant und dicht, mit intensiven und kraftvollen Aromen aus saftiger Kirschfrucht und delikatem Säurespiel. The Rosso is made from 100% Sangiovese grapes. The wine is ruby red with intense aromas, juicy cherry fruit. Intense and powerful, delicate acidity, elegant and dense. A rich, dense, beautiful wine.

(0,75l 34,-) 0,1l 4,<sup>90</sup>

# Taste of Italy

Täglich von 12-15Uhr

*Taste of Italy ist ein besonderes Angebot für den Mittagstisch. Die Gerichte sind kompakt und leicht bekömmlich, ideal um einen Querschnitt anspruchsvoller italienischer Küche in der Mittagspause auszuprobieren.*

## ANTIPASTI

### LINGUA DI VITELLO SU RAPE ROSSE MARINATE E SALSA VERDE

*Gekochte Kalbszunge auf mariniertem Rote Beete-Carpaccio mit Petersilliansauce.*

*Finely sliced beetroot carpaccio with calf's tongue.*

11,-

## PASTA

### CALAMARATA CON CARCIOFI E CALAMARETTI

*Calamarata mit Baby Tintenfischen und sautierten Artischocken. Calamarata with squib and artichoke sauté.*

13,-

### GNOCCHI CON BURRATA, PEPERONI E GAMBERI

*Gnocchi mit Burrata, Papricacreme und Krabben. Gnocchi with burrata, pepper cream and crabs.*

14,-

## FISCH

18,-

### FRANCE DI MERLUZZO FRESCO ALLA SENAPE

*In der Pfanne gebratener Kabeljau in Dijon Senf auf Spitzkohl. Pan fried cod in Dijon mustard on cabbage.*

## FLEISCH - MEAT

### STINCO DI MANZO BRASATO AL BRUNELLO CON GNOCCHI

*Rinderwade in Brunello-Wein-Sauce geschmort auf Kartoffelgnocchi.*

*Stewed beef shin in Brunello wine sauce with potatoes gnocchi.*

18,-

## DESSERT

### DIMMI DI SÍ

*Zarte Dessertvariation und Früchten. Delicate dessert variation and fruits.*

7,-

## WEINEMPFEHLUNG - RECOMMENDED WINES

### 2016 DIANTHA SICILIA BIANCO PELLEGRINO

IGP Carlo Pellegrino

weiß  
white  
Frisch und spritzig, abgerundet durch die angenehm leichte Restsüße der Malvasia Traube. Der Sizilianischer Diantha ist durch seinen harmonischen und lebhaften Körper ein perfekter Begleiter zu Fischgerichten. Fresh and sparkling, rounded off by the pleasantly light residual sweetness of the Malvasia grape. The Sicilian Diantha is a perfect companion to fish dishes due to its harmonious and lively body.

(0,75l 32,-) 0,1l 4,<sup>70</sup>

### 2013 PARRINA ROSSO SANGIOVESE

DOC Tenuta la Parrina

rot  
red  
Der Parrina Rosso wird aus 100 % Sangiovese Trauben gekeltert. Der wunderschön robinrote Wein ist elegant und dicht, mit intensiven und kraftvollen Aromen aus saftiger Kirschfrucht und delikatem Säurespiel. The Rosso is made from 100% Sangiovese grapes. The wine is ruby red with intense aromas, juicy cherry fruit. Intense and powerful, delicate acidity, elegant and dense. A rich, dense, beautiful wine.

(0,75l 34,-) 0,1l 4,<sup>90</sup>