

I Consigli dello Chef

Antipasti

Insalata stagionale con salsa ai lamponi con anguria, feta e cipolle rosse 18.50
Saisonaler Salat an Himbeerdressing mit Wassermelone,
Feta-Käse und roten Zwiebeln

Vitello tonnato 28.50
Kalbfleisch mit Thunfischsauce, Kapern und Zwiebelringen
Klein 24.50

Prosciutto crudo di Parma con burrata e fichi 29.50
Parmaschinken mit Burrata-Mozzarella und Feigen

Primi

Risotto ai mirilli con porcini trifolati 28.50
Heidelbeer-Risotto mit gebratenen Steinpilzen

**Ravioli al liomone (Patrizia Fontana) con concassée di pomodoro e
asparagi selvatici** 31.50
Frische Zitronen-Ricotta Ravioli (Patrizia Fontana) mit
Tomatenwürfeln und Wildspargel

Secondi

**Lombata d'agnello in crosta di pistacchio con salsa al timo
servito con purea di patate alla barbabietola** 37.50
Lammrückenfilet im Pistazienmantel mit Thymianjus
und Randen-Kartoffelstock

Filetto di Spada alla griglia 32.50
Schwertfisch-Filet vom Grill

Contorni

Tagliatelle, Risotto, Patate al Rosmarino, Spinaci e Verdura del Giorno 7.50
Nudeln, Risotto, Rosmarin-Kartoffeln, Spinat und Tagesgemüse
Misto 9.50

Vini del mese

Pinot Grigio e Verduzzo IGT Masiatico – Masi, Veneto 2017 1dl 8.00
7.5dl 53.00

Cannonau di Sardegna Primo Scuro –Mesa Cantina 2017 1dl 8.00
7.5dl 56.00