

## Il Sommelier propone

	10 cl	75cl
<b>Vino Bianco</b> Misto Mare 2025 – Vigneti delle Dolomiti bianco igt, Alois Lageder verschiedene Rebsorten	9.5	54
<b>Vino Rosato</b> Centovie 2024 – Terre d'Abruzzo rosato igt, Umani Ronchi Montepulciano	10	56
<b>Vino Rosso</b> Ardore 2022 – Toscana igt, Tenuta Vallocaia – Bindella Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc	10.50	59

## I suggerimenti dello Chef

	<b>Antipasto</b> Porzione	<b>Intera</b> Porzione
Crostini al pomodoro fresco e basilico <sup>V+</sup> Crostini mit frischen Tomaten und Basilikum		18
Gazpacho <sup>V</sup> Kalte Gemüsesuppe		16
Insalatona mista con cubetti di filetto di manzo alla griglia Grosser gemischter Salat mit Rindsfiletwürfeln vom Grill	49	
Carpaccio di ricciola con tartufo nero stagionale Bernsteinmakrelen-Carpaccio mit saisonalem schwarzen Trüffel	28	38
Ravioli di vitello fatti in casa con burro e salvia Hausgemachte Kalbsravioli mit Salbeibutter	26	32
Spaghetti con tris di pomodorini e gamberoni Spaghetti mit dreierlei Datteltomaten und Riesencrevetten	33	39
Medaglioni di Filetto di vitello al limone con tagliolini al burro Kalbsfiletmedaillons an Zitronensauce mit Butter-Tagliolini		59
Coda d'astice e gamberoni alla griglia su letto di insalata fresca con patatine Grillierter Hummerschwanz und Riesencrevetten auf frischem Salatbett mit Kartoffeln		69