

Il Sommelier propone

	10 cl	75cl
Vino Bianco Misto Mare 2025 – Vigneti delle Dolomiti bianco igt – Alois Lageder <i>verschiedene Rebsorten</i>	9.5	54
Vino Rosato Centovie 2024 – Colli Aprutini igt rosato – Umani Ronchi <i>Montepulciano</i>	10	56
Vino Rosso Ardore 2022 – Toscana igt – Tenuta Vallocaia, Bindella <i>Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet franc</i>	10.5	59

I suggerimenti dello Chef

	Antipasto Porzione	Intera Porzione
Prosciutto di Parma Cavazzuti dop, 22 mesi e melone Parmaschinken Cavazutti dop, 22 Monate gereift mit Melone <i>Prosciutto di Parma Cavazutti dop, aged 22 months with melon</i>	26	36
Gazpacho ^v Kalte Gemüsesuppe <i>Cold vegetable soup</i>		16
Insalatona mista con cubetti di filetto di manzo alla griglia Grosser gemischter Salat mit grillierten Rindsfiletwürfeln <i>Large mixed salad with grilled beef fillet cubes</i>		49
Carpaccio di ricciola con tartufo nero stagionale Bernsteinmakrelen-Carpaccio mit saisonalem schwarzem Trüffel <i>Amberjack carpaccio with seasonal black truffle</i>	28	38
Ravioli di vitello fatti in casa con burro e salvia Hausgemachte Kalbfleischravioli mit Salbeibutter <i>Homemade veal ravioli with sage butter</i>	26	32
Spaghetti con tris di pomodorini e gamberoni Spaghetti mit dreierlei Datteltomaten und Riesencrevetten <i>Spaghetti with three kinds of date tomatoes and king prawns</i>	33	39
Costoletta di vitello alla griglia con burro e salvia Kalbskotelett (350 g) vom Grill mit Butter und Salbei, dazu Bratkartoffeln und saisonales Gemüse <i>Grilled veal chop (350 g) with butter and sage, served with roasted potatoes and seasonal vegetables</i>		72
Coda d'astice e gamberoni alla griglia su letto di insalata fresca con patatine Grillierter Hummerschwanz und Riesencrevetten auf frischem Salatbett mit Kartoffeln <i>Grilled lobster tail and king prawns on a bed of fresh salad with potatoes</i>		69