

# Amalfi

Un ristorante

## Il Sommelier propone

	10 cl	75cl
<b>Vino Bianco</b> Misto Mare 2025 – Vigneti delle Dolomiti bianco igt – Alois Lageder <i>verschiedene Rebsorten</i>	9.5	54
<b>Vino Rosato</b> Centovie 2024 – Colli Aprutini igt rosato – Umani Ronchi <i>Montepulciano</i>	10	56
<b>Vino Rosso</b> 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
<b>Crostini al pomodoro fresco e basilico</b> <sup>V+</sup> Crostini mit frischen Tomaten und Basilikum <i>Crostini with fresh tomatoes and basil</i>	<b>18</b>	
<b>Gazpacho</b> <sup>V</sup> Kalte Gemüsesuppe <i>Cold vegetable soup</i>	<b>16</b>	
<b>Insalatona mista con cubetti di filetto di manzo alla griglia</b> Grosser gemischter Salat mit grillierten Rindsfiletwürfeln <i>Large mixed salad with grilled beef fillet cubes</i>		<b>49</b>
<b>Carpaccio di ricciola con tartufo nero stagionale</b> Bernsteinmakrelen-Carpaccio mit saisonalem schwarzem Trüffel <i>Amberjack carpaccio with seasonal black truffle</i>	<b>28</b>	<b>38</b>
<b>Ravioli di vitello fatti in casa con burro e salvia</b> Hausgemachte Kalbfleischravioli mit Salbeibutter <i>Homemade veal ravioli with sage butter</i>	<b>26</b>	<b>32</b>
<b>Spaghetti con tris di pomodorini e gamberoni</b> Spaghetti mit dreierlei Datteltomaten und Riesencrevetten <i>Spaghetti with three kinds of date tomatoes and king prawns</i>	<b>33</b>	<b>39</b>
<b>Costoletta di vitello alla griglia con burro e salvia</b> 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>		<b>72</b>
<b>Coda d'astice e gamberoni alla griglia su letto di insalata fresca con patatine</b> 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>		<b>69</b>