

proposte del mese

Antipasti	Vellutata di patate al tartufo nero invernale ^{V+} Kartoffelcrèmesuppe mit schwarzem Wintertrüffel <i>Potato cream soup with black winter truffle</i>	16
	Carpaccio di sedano rapa con ricotta di anacardi, pinoli tostati e tartufo nero ^{V+} Knollensellerie-Carpaccio mit Cashew-Ricotta, gerösteten Pinienkernen und schwarzem Trüffel <i>Celeriac carpaccio with cashew ricotta, roasted pine nuts and black truffle</i>	24
	Insalata di formentino con pere caramellate, nocciole e parmigiano Nüsslissalat mit karamellisierten Birnen, Haselnüssen und Parmesansplittern <i>Lamb's lettuce with caramelized pears, hazelnuts and Parmesan shavings</i>	18
Primi	Tagliatelle al ragù bianco di vitello e tartufo nero Tagliatelle an weissem Kalbsragù mit schwarzem Trüffel <i>Tagliatelle with white veal ragù and black truffle</i>	42
Secondi	Tagliata di manzo alla riduzione di vino, cavoletti di Bruxelles e patate Geschnittenes Rindsentrecôte mit Rotweinreduktion, Rosenkohl und Ofenkartoffeln <i>Sliced beef entrecôte with red wine reduction, brussels sprouts and roasted potatoes</i>	49
	Filetto di merluzzo allo zafferano e spinaci con riso Kabeljaufilet mit Safransauce, Spinat und Reis <i>Cod fillet with saffron sauce, spinach and rice</i>	48

il consiglio dello chef

Ossobuco di vitello alla milanese con risotto allo zafferano Kalbshaxe nach Mailänder Art mit Safranrisotto <i>Veal shank Milanese style with saffron risotto</i>	49
Sogliola intera alla griglia con patate lesse Ganze, grillierte Seezunge mit Salzkartoffeln <i>Grilled whole sole with boiled potatoes</i>	59

proposte di vini

Conte della Vipera 2023/24 – Castello della Sala · Umbria
Sauvignon blanc, Sémillon
1 dl 11.00 Flasche 75 cl 69

Vie Cave 2022 – Fattoria Aldobrandesca · Toscana
Malbec
1 dl 11.00 Flasche 75 cl 72