

Vino & Basilico

SPECIALITÀ DEL GIORNO

ANTIPASTI

Vorspeise - Starters

CARPACCIO DI MANZO RIPIENO DI RICOTTA, FUNGHI E MAYO AI PORCINI 22

Rinder Carpaccio gefüllt mit Ricottakäse & Pilzen an Steinpilzmayo
Beef Carpaccio stuffed with Ricotta cheese & mushrooms, Porcini-Mayo

PRIMI *Pasta*

TAGLIOLINI AL TARTUFO SCORZONE 25

Tagliolini mit Scorzone Trüffel - Tagliolini with Scorzone truffle

SECONDO

Hauptgang – Main course

OMBRINA, PURÈ DI SEDANO RAPA, SALSA AL BURRO E VINO BIANCO 36

Adlerfisch Filet mit Knollensellerie Püree, Butter-Weißweinsauce
Fillet of Meagre fish, celeriac puree, butter-white wine sauce

CARRÈ DI VITELLO IN CROSTA DI SENAPE ANTICA, PURÈ CON CIPOLLE ARROSTO e VERDURE 38

Kalbskotelett in Senfruste, Püree mit gerösteten Zwiebeln & Gemüse
Veal cutlet in mustard crust, roasted onion puree, vegetables

COSTOLETTA DI ANGUS, PATATE E VERDURE, AFFUMICATO ALLE ERBE da due persone 32 p.p

Angus Entrecôte mit Knochen mit Kräutern geräuchert, Kartoffeln & Gemüse (ab 2 Personen)

Angus Entrecôte with bone, smoked with herbs, vegetables & potatoes