

## Apró der Woche

ORANGINO SPRITZ (MARCELLO'S APERETIV) 0,1L (0,75L)

Hausgemachter Orangino mit alkoholfreiem Prosecco. *Homemade orangino with non-alcoholic prosecco.*

12,-

## VORSPEISEN

CREMA DI ASPARAGI CON CAPRINO FRESCO

Spargelcremesuppe mit mildem, rahmigen, frischen Ziegenkäse und Schnittlauch.

*Asparagus cream soup with soft goat's milk cheese and chives.*

14,-

CALAMARETTI AL NERO CON CREMA DI PATATE

Gefüllte Baby-Tintenfische mit Kartoffelcreme und deren Farbe. *Stuffed squids with black vegetable sauce and cream of potato.*

22,-

## PASTA

GNOCCHI DI PATATE CON GAMBERETTI, ASPARAGI E POMODORINI

Schwarze und weiße Kartoffel-Gnocchi mit Spargel und Garnelen.

*Black and white potato dumplings with asparagus and shrimps.*

28,-

PACCHERI DI GRAGNANO ALL'AMATRICIANA

Röhrenartige Edelpasta mit Speck, Zwiebeln, Tomaten und Pecorino-Käse.

*Authentic pasta roman style, with bacon, onion, tomato and pecorino cheese.*

25,-

## FISCH

FILETTI DI BRANZINO AL LIMONE E POLVERE DI CAPPERI

Gebratener Seewolf mit Zitronengras, Kapernstaub aus Pantelleria und Basilikumrisotto.

*Fillet of seabass with lemongrass, pantelleria powder capers and basil risotto.*

45,-

TRANCIA DI SALMONE NORVEGESE CON CONCHIGLIA, ASPARAGI E SALSA DI ANETO

Tranche vom norwegischen Lachs und Jakobsmuschel mit grünem und weißem Spargel auf cremiger Chardonnay-Dill-Sauce.

*Tranche of Norwegian salmon and scallop with green and white green and white asparagus.*

45,-

## FLEISCH - MEAT

FEGATO DI VITELLO CON CIPOLLE E VIN SANTO, MELANZANE ARROSTO AI PISTACCHI

Gebratene Kalbsleber mit Vin Santo Sauce, Auberginen vom Rost und Pistazien.

*Roasted veal liver with Vin Santo sauce, eggplant rust and pistachios.*

38,-

SALTIMBOCCA DI AGNELLO

Lammrückenmedaillons im Parmaschinkenmantel an Thymian und Zitrone.

*Lamb saddle medallions in Parma ham coat with lemon and thyme.*

39,-

## DESSERT

CREME BRÛLÉE CON FRAGOLE E MASCARPONE

Crème brûlée mit Erdbeeren und Mascarpone. *Crème brûlée with strawberries and mascarpone.*

13,-

## WEINEMPFEHLUNG - RECOMMENDED WINES

2022 VITIANO BIANCO

IGP Falesco

weiß Beim Falesco Vitiano Bianco handelt es sich um eine Cuvée aus Vermentino und Chardonnay. Er zeigt eine sehr schöne Nase mit Aromen von Mango, Grapefruit, Apfel, Honigmelone, Birne, Stachelbeeren, Johannisbeeren, Mandeln, Brioche, Kräuter und Frühlingsblumen. *The Falesco Vitiano Bianco is a cuvée of Vermentino and Chardonnay. It has a beautiful nose with aromas of mango, grapefruit, apple, honeydew melon, pear, gooseberries, redcurrants, almonds, brioche, herbs and spring flowers.*

(0,75l 43,-) 0,1l 6,-

2019 ALIOTTO

IGT Tenute Lunelli

rot Ein dunkel rubinroter Wein mit eleganten Fruchtnoten, kombiniert mit balsamischen und mineralischen Tönen im schönen Gleichgewicht. Der 12 Monate im Barrique gereifte Aliotto strukturiert, abgerundet mit süßen Tanninen und verwöhnt mit einem wunderbar ausgewogenen, intensiven Abgang. *A dark ruby-red wine with elegant fruit flavours, combined with balsamic and mineral tones in beautiful balance. Matured for 12 months in barriques, the Aliotto is structured, rounded with sweet tannins and indulges with a wonderfully balanced, intense finish.*

(0,75l 47,-) 0,1l 6,<sup>50</sup>