

proposte del mese

Antipasti	Vellutata di asparagi con crumble di San Daniele Spargelcrèmesuppe mit San Daniele Rohschinken-Streusel <i>Asparagus cream soup with San Daniele raw ham crumble</i>	15
	Insalata di fave, pomodorini datteri e pecorino ^V Ackerbohnenalat mit Datteltomaten und Pecorino <i>Broad beans salad with date tomatoes and pecorino</i>	21
Primi	Ravioli al vitello con asparagi e parmigiano a scaglie Hausgemachte Ravioli gefüllt mit Kalbsbraten, serviert mit Spargeln und Parmesanflocken <i>Homemade ravioli filled with braised veal, served with asparagus and parmesan flakes</i>	35
	Tagliolini con barba di frate e gamberoni Hausgemachte Tagliolini mit Mönchsbarb und Crevetten <i>Homemade tagliolini with monk's beard and prawns</i>	38
	Risotto al gorgonzola con fave e riduzione di "Vergaia" ^V Gorgonzolarisotto mit Ackerbohnen und Vergaia-Rotweinreduktion <i>Gorgonzola risotto with broad beans and Vergaia-red wine reduction</i>	33
Secondi	Filetto di merluzzo in crosta di grissini con asparagi e datterini gialli Kabeljaufilet im Grissinimantel mit Spargeln und gelben Datteltomaten <i>Cod fillet in a breadstick crust with asparagus and yellow date tomatoes</i>	46
	Tagliata di manzo con barba di frate , balsamico e scaglie di castelmagno Geschnittenes Rindsentrecôte mit Mönchsbarb, Balsamico und Castelmagnoflocken <i>Sliced beef entrecôte with friar's beard, balsamic and castelmagno flakes</i>	47

proposte di vini

Barrua 2019
aus der Magnumflasche
Carignano, Cabernet Sauvignon, Merlot
Punica – Sardegna

1 dl	11
150 dl	159