




## Raccomandazioni del mese

### Empfehlungen des Monats

#### Antipasto / Vorspeisen / starter

**Salmone marinato alla rapa rossa, cime di rapa e crostini** 16.50  
 Mariniertes Lachs, Randen, Stängelkohl, Sauerrahm und Crostini  
 Marinated salmon, beetroot, turnip greens, sour cream and crostini

#### Piatti principali / Hauptgänge / main courses

**Ravioli grandi con funghi porcini**  26.00  
 Frische Steinpilz-Ravioli mit Zucchini-Pesto, gelben Datteltomaten und Stracciatella  
 Fresh porcini mushroom ravioli with zucchini pesto, yellow date tomatoes and stracciatella

#### Pizza

**Salsiccia marchigiana, pomodoro del piennolo, fior di latte di agerola DOP e basilico** 28.00  
 Frische Salsiccia, Piennolo-Tomaten, Fior di Latte aus Agerola DOP und Basilikum  
 Fresh salsiccia, piennolo tomatoes, Fior di Latte from Agerola DOP and basil

**Tagliata di entrecôte di manzo 200g con rucola e grana padano** 44.00  
 Tagliata vom Rinds-Entrecôte mit Rucola und Grana Padano, dazu Rosmarinkartoffeln  
 Tagliata of beef steak with arugula and Grana Padano, with rosemary potatoes

**Dessert** 9.50  
**Tiramisù classico**

## Weinempfehlung

	1dl	7dl
I, Gardasee <b>Freda Rosé Trevenezie</b> 2018   Corvina, Cabernet Sauvignon und Carmenere	7.50	51.00
I, Toscana <b>Arnaio DOC Maremma Toscana BIO</b> Valdonica 2017   Sangiovese, Ciliegiolo	8.00	54.00
I, Piemont <b>DOC Barbera d'Alba, Vigna Santo Stefano</b> 2018   Barbera	10.00	68.00