

# *La carta del giorno*

## *Antipasti*

*Geschmorte Moscardini (kleine Tintenfische)  
mit Kapern, Oregano und Brotcroutons*

**23,50**

*Rote Beete Taschen gefüllt mit Ziegenkäse in Joghurt-Honig-Sauce und Nüssen*

**21,50**

*Iberico-Bäckchen in Rotwein gedünstetem Radicchio und Pinienkernen*

**21,50**

## *Paste*

*Gnocchetti sardi mit Lammragout und Pecorinokäse*

**22,50**

*Hausgemachte Tortelli gefüllt mit Ricotta und Spinat in Butter-Salbei-Sauce*

**23,50**

*Taglierini mit schwarzem Trüffel*

**24,50**

*Spaghetti Chitarra mit Calamariragout, Thymian und Oliven-Taggiasche*

**22,50**

## *Pesci*

*Zander mit Kartoffelkruste in Linsenragout und Balsamico-Essenz*

**42,50**

*Gegrillte Goldbrasse (für zwei Personen) mit Spinat und knusprig gebratenen Artischocken*

*p.P. 43,50*

## *Carni*

*Saltimbocca vom Perlhuhn in Rotweinsauce mit Frühkartoffel, Kräuterseitlingen und Austernpilzen*

**41,50**

*Geschmorte Kalbsbäckchen auf Petersilienwurzelpüree und grünen Bohnen*

**41,50**

*Rinder-Entrecote mit Kartoffelpüree und knusprig gebratenen Artischocken in Rotweinsoße*

**44,50**