

Specialità del mese

Antipasti

insalata di finocchi, gamberetti, olive taggiasche e pere 19
Fenchelsalat mit Crevetten, Oliven Taggiasche und Birnen

minestra di farro, verza e patate 12
Dinkelsuppe mit Wirsing und Kartoffeln (v+)

Primi

pici all'aglio orsino e salsiccia 29
Pici mit Bärlauch und Salsiccia

risotto al chianti con cipolle rosse e taleggio 27
Chianti-Risotto mit roten Zwiebeln und Taleggio (v)

Secondo

pollastrello al forno 30
Mistkratzerli im Ofen gegart (Zubereitungszeit: 25 Minuten)

fegato di vitello alla toscana 33
Kalbsleber mit Salbei und Knoblauch

con contorno a scelta
mit Beilage nach Wahl 8

Il vino del mese 10 cl 75 cl

Marchese di Villamarina – Alghero doc, Riserva 15 99
Sella & Mosca

v vegetarisch

v+ vegan