

proposte del mese

Antipasti	Vellutata di asparagi ^V Spargelcrèmesuppe <i>Asparagus cream soup</i>	13
	Insalata di fave e pomodorini con caprino caramellato ^V Favabohnen-Datteltomaten-Salat mit karamellisiertem Ziegenkäse <i>Fava bean and date tomato salad with caramelized goat cheese</i>	19
	Asparagi con mousse al parmigiano e uova al tegamino Grillierte Spargeln mit Parmesanmousse und Spiegelei <i>Asparagus with Parmesan mousse and fried egg</i>	25
	Vitello tonnato Rosa gebratenes Kalbfleisch, Thunfischsauce, Kapern und Zwiebeln <i>Pink roasted veal, tuna sauce, capers and onions</i>	31
Primi	Ravioli di vitello agli asparagi e pomodorini Kalbsravioli an Datteltomaten-Spargelnsauce <i>Veal ravioli with asparagus and date tomatoes</i>	36
	Risotto con barba di frate e calamaretti Risotto mit Mönchsbart und kleinen Tintenfischen <i>Risotto with monk's beard and baby squid</i>	34
Secondi	Tagliata di manzo con caponata di melanzane e patate al forno Geschnittenes Rindsentrecôte mit Auberginen-Caponata, dazu Ofenkartoffeln <i>Sliced beef entrecôte with eggplant caponata and baked potatoes</i>	49
	Tentacoli di polpo con carciofi arrostiti, salsa al limone e riso Oktopustentakel mit gerösteten Artischocken, Zitronensauce und Reis <i>Octopus tentacles with roasted artichokes, lemon sauce and rice</i>	42

proposte di vini

Vermentino – Bolgheri doc
Tenuta Guado al Tasso – Marchese Antinori, Toscana
1 dl 9.50 Flasche 75 cl 59

Sodale – Merlot Lazio igp
Famiglia Cotarella – Tenuta Montiano, Lazio
1 dl 10.00 Flasche 75 cl 62