

## Empfehlungen der Woche

### Antipasti

Mozzarella di bufala su insalatina di spinaci freschi conditi all'olio d'oliva e limone 11,50 €  
Büffelmozzarella auf frischem Spinatsalat, mit hausgemachter Zitronenvinaigrette

Polpo in padella su finocchi allo zafferano con pinoli tostati 13,00 €  
Kross gebratener Oktopus auf fein geschnittenem Safran-Fenchel mit gerösteten  
Pinienkernen

Antipasto Vino e Libri per 2 persone (verdure grigliate, specialità mare & terra) 21,50 €  
Gemischte Vorspeise nach Art des Hauses für 2 Personen (gegrilltes Gemüse, Vitello  
tonnato und verschiedene Meeres-Spezialitäten)

### Primi

Tagliolini fatti in casa flambati nella forma di grana, al tartufo nero (vegetariano) 18,50 €  
Hausgemachte dünne Bandnudeln im Grana Padano-Laib flambiert, mit frischem Trüffel

Duo di ravioli: Agnolotti sardi ripieni di patate e formaggio & Ravioli ripieni di pomodori  
secchi e olive, al ragù di cinghiale con vino rosso, bacche di ginepro e alloro 16,00 €

Zweierlei handgemachte Ravioli: Sardische Teigtaschen mit Kartoffel-Käsefüllung & mit  
getrockneten Tomaten und Oliven gefüllte Ravioli in herzhaftem Wildschweinragout mit  
Rotwein, Wacholderbeeren und Lorbeer

Risotto allo zafferano con gamberi e asparagi verdi 14,50 €  
Cremiges Safran-Risotto mit Garnelen und frischem grünen Spargel

### Secondi

Branzino alla griglia con contorno di verdure e patate 26,00 €  
Frischer Wolfsbarsch vom Grill, an Kartoffel-Gemüsebeilage

Petto d'anatra ai porcini saltati con rosmarino 27,50 €  
Barbarie-Entenbrust an mit Rosmarin gebratenen Steinpilzen

### Dessert

Crème brûlée fatta in casa, con caramello croccante 6,50 €  
Hausgemachte Crème Brûlée mit knackigem Karamell