# la cucina consiglia

## Antipasti

**Carpaccio di salmone e gamberetti e pepe rosa**
Lachs-Carpaccio mit Garnelen und rosa Pfeffer 19,5

**Bresaola con porcini e parmiggiano**
Bresaola mit Steinpilzen und Parmesan 17,5

## Primi

**Spaghetti nella forma di parmigiano reggiano DOP**
Spaghetti aus dem Parmesanlaib 18,5
**+ gehobelter schwarzer Trüffel 24,5**

**Linguine al nero di seppia**
Dünne Bandnudeln mit Sepia 20,5

## Pizza

**Pizza con fior di latte, tartufo, pecorino e sardelle**
Pizza mit Fior di Latte, Trüffel, Pecorino-Käse und Sardellen 22,5

## secondi

**Ossobuco alla milanese**
geschmorte Scheibe von der Kalbshaxe mit Safranrisotto 33,5

**Calamari alla griglia**
Gegrillte Kalamari 29,5

Als Beilage servieren wir Kartoffeln, Gemüse und Spinat

# tesori della cantina

### Rosato
Cerasuolo d'abruzzo, Velenosi, Abruzzen 11,5 | 37,5

### Bianco
Soave, Fontana, Venetien 11,5 | 37,5
Chardonnay, Tormaresca, Apulien 10,5 | 34,5

### Rosso
Aliotto, Lunelli, Toskana 13,5 | 42,5
Frappato DOC, Regaleali, Sizilien 12,5 | 39,5

Alle Preise verstehen sich in Euro inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.
Bei Fragen zu Allergenen oder Zusatzstoffen, wenden Sie sich bitte an unsere Servicemitarbeiter.