

# Empfehlung der Küche-Recomandation from the chef

## Antipasti-starter

**Caponata siciliana** 9,50 €  
Süßsaure Sicilienische Vorpeise mit Auberginen, Kapern, Oliven, Tomatenmark  
Sweet and sour Sicilian starter with eggplant, capers, olives, tomato paste

## Pasta

**Risotto con Scampi e Zafferano** 14,50 €  
Risotto mit Scampi und Safran  
Risotto with scampi and saffron

**Ravioli fatti in casa con petto d'anatra ripieni di salsa di panna leggera e Pecorino Romano piallato** 12,50 €  
Hausgemachte Ravioli mit Entenbrustfüllung in leichte rahm-sauce und gehobelte Pecorino Romano  
Homemade ravioli with duck breast filling in a light cream sauce and planed Pecorino Romano

## Carne-Meat

**Guance di vitello nel loro sud, con patate al rosmarino e verdure del giorno** 20,50 €  
Kalbsbäckchen in eigenen sud, mit Rosmarin Kartoffeln und Tagesgemüse  
Veal cheeks in their own broth, with rosemary potatoes and daily vegetable

## Pesce-Fisch

**Duetto di pesce in una nota di vino bianco e capperi, con patate al rosmarino e verdure del giorno** 23,50 €  
Duett von Fischen in Kapern-Weißwein-Note, mit Rosmarin Kartoffeln und Tagesgemüse  
Duet of fish in a caper-Weißwein note, with rosemary potatoes and daily vegetables

## Dessert

**Gelato al tartufo bianco con crema alla vaniglia** 7,50 €  
Weißes trüffeleis mit vanillecreme  
white truffle ice cream with vanilla cream

## Vino-Wine

**ULISSE Pecorino Terre di Chieti-Abruzzan** Flasche 28 €

**Serre di Roveri Appassimento Barbera DOC-Piemonte** Flasche 27 €