

# ANTIPASTI

INSALATA VERDE	8.00
Grüner Salat	
INSALATA MISTA	10.00
Gemischter Salat	
BRUSCHETTA CLASSICA AL POMODORO	9.00
Knusprige Brotscheibe mit Tomatenwürfeln, Knoblauch und Basilikum	
ROSA PROSCIUTTO DI PARMA DOP CON CACIOTTINA FRESCA FATTA IN CASA	21.50
Parmaschinken mit frischem-hausgemachtem Caciottina-Käse	
CAPRESE DI BURRATA PUGLIESE POMODORINI CONFIT E OLIO AL BASILICO	16.50
Burrata-Käse, confit Cherrytomaten, und Basilikumöl	
SALMONE MARINATO AL CAMPARI E BARBABIETOLA, GELÉE DI PROSECCO E PANE CARASAU	19.50
Marinierter Lachs in Campari und Rote Bete, Prosecco Gelee und knusprige Carasau Brot	
TENTACOLO DI POLPO ARROSTITO, RIDUZIONE ALLA BIRRA, CREMA AL LIMONE E TARALLO SBRICCIOLATO	20.50
Gebratene Oktopus Tentakel, Bierreduktion, Zitronencreme und zerbröckeltes Tarallo	
SFORMATINO CALDO DI ZUCCHINE E SEDANO CON COULIS DI POMODORO E MENTA	14.00
Heisser Zucchetti und Sellerie Flan mit Tomaten-Coulis und Minze	

# PRIMI PIATTI

SPAGHETTI AI TRE POMODORI	18.50
Tomatensauce, frischen Cherrytomaten, gelbe Datteltomaten in Meerwasser	
SPAGHETTI ALLA CARBONARA	24.50
Spaghetti mit Guanciale, Eigelb und Pecorino Käse	
TAGLIOLINO FRESCO CON TARTUFO ESTIVO E PROFUMO DI LIMONE	29.50
Hausgemachte Nudeln, schwarzer Trüffel und Zitronen Duft	
TAGLIATELLE AL RAGU BIANCO DI VITELLO	24.50
Hausgemachte Bandnudeln mit Kalbshackfleisch an Weisswein	
PACCHERI AL POMODORO FRESCO SU CREMA DI BURRATA PUGLIESE	21.50
Paccheri mit frischer-Tomatensauce auf Burrata-Creme	
RISOTTO AL LIME CON CARPACCIO GAMBERI DI MAZZARA DEL VALLO	26.50
Risotto an Limettesauce mit roten Krevetten-Carpaccio aus Mazzara del Vallo (Sizilien)	
GNOCCHI DI PATATE CON FUNGHI PORCINI, TIMO E DATTERINO GIALLO IN ACQUA DI MARE	25.00
Kartoffen-gnocchi mit Steinpilzen, Thymian und gelbe Dattelntomaten in Meerwasser	

# SECONDI PIATTI

FILETTO DI MANZO IN SALSA SENAPE E MIELE (AUT)	48.00
Rindsfilet an Honig-Senf-Sauce	
ENTRECÔTE D'AGNELLO IN CROSTA DI ERBE SU SALSA AL PRIMITIVO DI MANDURIA (AUT)	44.00
Lammentrecôte mit Kräuterkruste an Primitivo di Manduria Weinsauce	
STINCO DI MAIALE COTTO A BASSA TEMPERATURA con LA SUA SALSA (CH)	36.00
Schweinhaxe bei niedriger Temperatur gegart (12 Stunden)	
FILETTO DI BRANZINO CON OLIVE TAGGIASCHE E POMODORINI CHERRY (GR)	45.00
Wolfsbarschfilet, Taggiasca-Oliven und Cherrytomaten	
GAMBERONI ALL'ACQUAPAZZA CON VELA DI PANE CROCCANTE ALL'AGLIO	43.00
Riesencrevette nach Art der Aquapazza, mit knuspriges Knoblauchbrot	
SUPREME DI BACCALA' CROCCANTE CON CIPOLLINE CARAMELLATE E CREMA DI PEPERONI (	42.00
Knusprige Kabeljau Supreme, karamellisierte Zwiebeln und Paprikacreme	
TOMINO PIEMONTESE CALDO CON POLENTA GRIGLIATA E CREMA ALL'AGLIO	27.00
Warme piemontesischer Tomino-Käse, grillierten Polenta Scheiben und Knoblauchcreme	

Ogni piatto è accompagnato da un contorno di verdure.

Su richiesta siamo lieti di preparare tagliatelle, risotto, o patatine fritte come alternativa.

Zu jedem Gericht wird von einer Gemüsebeilage gereicht.

Auf Wunsch bereiten wir Ihnen gerne Nudeln, Risotto oder Pommes als Alternative zu.

# PER I PICCOLI OSPITI

PENNETTE AL POMODORO	11.00
Penne mit Tomatensauce	
FARFALLE ALLA BOLOGNESE	12.00
Farfalle mit Hackfleisch und Tomatensauce	
FARFALLE AL PESTO	11.00
Farfalle mit Basilikumpesto	
PEPITE DI POLLO CON PATATINE FRITTE	13.00
Hausgemachte Chicken Nuggets mit Pommes	
BASTONCINI DI PESCE CON PATATINE FRITTE	13.00
Fischstäbchen mit Pommes	
MINI HAMBURGER CON PATATINE FRITTE	15.00
Hausgemachtes Brot, Fleisch, Käse, Salat dazu Pommes	