



UNSERE EMPFEHLUNGEN

TARTARA DI SPACCATELLE PUGLIESI, STRACCIATA, BASILICO 19,80
(Tatar von Tomaten aus Apulien, cremige Burrata, Basilikum)

CALAMARETTI SPADELLATI, PASSATA DI CECI DI LEONFORTE 24,20
(Gebratene Calamaretti mit Kräutern und Peperoncino auf Kichererbsen-Stampf)

TARTARA DI SALMONE NORVEGESE CON I SUOI CONDIMENTI 28,50
(Tatar vom norwegischem Lachs, Avocadocreme, Ponzu-Sauce)

PARMIGIANA CLASSICA DI MELANZANE 22,40
(Auberginen-Tomatenauflauf mit Parmesan überbacken)

PORCINI SPADELLATI CON AGLIO ED ERBE AROMATICHE 29,80
(Gebratene deutsche Steinpilze, Knoblauch, frische Kräuter)

TAGLIATELLE, PORCINI SPADELLATI, PARMIGIANO DI MONTAGNA 32,50
(Hausgemachte Bandnudeln, regionale Steinpilze, Kräuter, Berg-Parmesan)

SPAGHETTONI PAOLO PETRILLI ALLA CARBONARA 26,00
(Manufaktur-Pasta, Backenspeck, Parmesan, Ei, schwarzer Pfeffer)

LINGUINE AL LIMONE DI SORRENTO 24,20
(Der Sommerklassiker, Manufaktur-Pasta mit Biozitronen von der Amalfi-Küste)

LINGUINE CON CALAMARETTI SPADELLATI E CIPOLLOTTO FRESCO 26,00
(Neapolitanische Manufaktur-Pasta, Calamaretti, Frühlingszwiebeln, Peperoncino)

TRANCIO DI PESCATRICE SELVAGGIO, DATTERINO SPADELLATO 35,00
(Seeteufel-Medaillons, in der Pfanne geschwenkte Datteltomaten, Oliven, Kapern)

SCOTTATA DI FASSONA PIEMONTESE, PORCINI SPADELLATI 44,00
(Scharf angebratenes Tatar vom Fassona-Rind, in der Pfanne geschwenkte Steinpilze)

SCALOPPINA DI VITELLO, PORCINI, VERDURE 44,00
(Kalbsmedaillons, regionale Steinpilze, Gemüse)

WEISS

2024 MOLARELLA (PERCORELLO)
LA PIZZUTA DEL PRINCIPE, KALABRIEN
Gl. 0,2 Fl. 0,75L
14,50 44,00

ROSÉ

2023 ANNA'S SECRET
ANNAMARIA CRUCIATA, TOSKANA
Gl. 0,2 Fl. 0,75L
14,50 44,00

ROT

2024 FRAPPATO
LE VIGNE DI NINA, SIZILIEN
Gl. 0,2 Fl. 0,75L
14,50 44,00