



TARTARA DI SPACCATELLE PUGLIESI, STRACCIATA, BASILICO 24,20
(Tatar von Tomaten aus Apulien, cremige Burrata, Basilikum)

CROSTONE SPACCAFORNO, BATTUTA AL COLTELLO E TARTUFO 28,50
(Geröstete Sauerteigbrot-Scheibe, Tatar vom Fassona-Rind, Sommertrüffel)

CARPACCIO DI MELANZANE, STRACCIATA, DATTERINO, BASILICO 24,20
(Carpaccio von Aubergine mit Datteltomaten, Stracciata und Basilikum)

INSALATA ESTIVA, FAGIOLINO, PATATE, DATTERINO, CIPOLLA 22,40
(Der neue Sommersalat: Kenyabohnen, Kartoffeln, Tropea-Zwiebeln, Datteltomaten)

SPAGHETTONI SCIUÉ SCIUÉ, DATTERINO STRACCIATA E BASILICO 26,00
(Manufaktur-Spaghettini mit Datteltomaten, Stracciata, Olivenöl und Basilikum)

FETTUCCINE, GALLINACCI, GUANCIALE DI ARICCIA 28,50
(Hausgemachte Bandnudeln, geschwenkte Pfifferlinge, umbrischer Backenspeck)

LINGUINE, CALAMARETTI SPADELLATI, CIPOLLOTTO FRESCO 29,80
(Neapolitanische Manufaktur-Pasta, Calamaretti, Lauchzwiebeln, Peperoncino)

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

POLIPO SCOTTATO, COUSCOUS DI VERDURE E PACHINO SEMISECCO 36,80
(Gebratener Oktopus, Couscous mit Gemüse, sonnengetrocknete Tomaten)

SCALOPPINA DI VITELLO, GALLINACCI, TAGLIOLINI AL TARTUFO 44,00
(Kalbsmedaillon mit Pfifferlingen, als Beilage: Bandnudeln mit Sommer-Trüffel)

SCOTTATA DI FASSONA, INSALATINA, GALLINACCI SPADELLATI 39,00
(Scharf angebratenes Tatar vom Fassona-Rind, Salat, geschwenkte Pfifferlinge)

WEISS

2024 PINO GRIGIO
PIERPAOLO PECORARI, SIZILIEN
Gl. 0,2 53,00
Fl. 0,75L 15,90

ROSÉ

2024 BARCO REALE
TENUTA ARTIMINO, TOSKANA
Gl. 0,2 53,00
Fl. 0,75L 15,90

ROT

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