



# UNSERE EMPFEHLUNGEN

**UNBEDINGT PROBIEREN! – BERGAMARO TONIC** 14,90  
(BERGAMARO (BERGAMOTTEN-LIKÖR AUS KALABRIEN), TONIC, ORANGE, ROSMARIN)

**INSALATA DI ARANCE SICILIANE, FINOCCHI E OLIVE TAGGIASCHE** 18,90  
(Salat aus Sizilianischen Orangen, Fenchel, Taggiasche Oliven)

**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)

**CROSTONE DI PANE “RUSSELLO”, SCARMORZA, TARTUFO PREGIATO** 28,50  
(Geröstete Sauerteigbrot-Scheiben, geschmolzener Scarmorza-Käse, Winter-Trüffel)

\*\*\*\*\*

**BIGOLI FATTI IN CASA CACIO E PEPE** 18,90  
(Der Römische Klassiker: Manufaktur-Nudeln, Pecorino-Käse, schwarzer Pfeffer)

**RAVIOLACCI DI OSSOBUCO, BURRO, SALVIA, PARMIGIANO** 24,20  
(Hausgemachte Raviolacci gefüllt mit Ossobuco, Butter, Salbei, Parmesan)

**PAPPARDELLE CON RAGÙ DI CINGHIALE** 24,20  
(Hausgemachte breite Bandnudeln, Wildschwein-Ragout)

**SPAGHETTI DI GRAGNANO, BURRO, ACCIUGHE E TARTUFO** 29,80  
(Manufaktur-Spaghettoni mit Anchovis und Wintertrüffel)

\*\*\*\*\*

**MERLUZZO DEI MARI DEL NORD ALL’ACQUA PAZZA** 35,00  
(Filet vom Nordmeer-Skrei, Datteltomaten, Taggiasche-Oliven)

**GUANCIALE DI VITELLO CON PURÉ DI SEDANO RAPA** 29,80  
(Geschmortes Kalbsbäckchen, Selleriepüree)

## WEISS

2022 NOSIOLA  
MADONNA DELLE VITTORIE, DOLOMITI  
Gl. 0,2 15,90  
Fl. 0,75L 53,00

## ROSÉ

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

## ROT

2022 BÉCH (NEBBIOLO)  
MARIO CORDERO, PIEMONT  
Gl. 0,2 15,90  
Fl. 0,75L 53,00