



ASPARAGI BIANCHI, S. ILARIO, SCAGLIE DI PARMIGIANO (Weißer Spargel aus der Lüneburger Heide, S. Ilario Schinken, Parmesanhobel)	28,50
TARTARA DI SPACCATELLE PUGLIESI, STRACCIATA, BASILICO (Tatar von Tomaten aus Apulien, cremige Burrata, Basilikum)	19,80
PARMIGIANA CLASSICA DI MELANZANE (Auberginen-Tomatenauflauf mit Parmesan überbacken)	24,20
TARTARA DI TONNO MEDITERRANEO CON I SUOI CONDIMENTI (Tatar vom Mittelmeer-Thunfisch, Avocado, Ponzu-Sauce)	32,50

FETTUCCHINE, ASPARAGI VERDI, GUANCIALE DI ARICCIA (Hausgemachte Bandnudeln mit grünem Spargel, umbrischer Backenspeck)	26,50
SPAGHETTINI, CALAMARETTI SPADELLATI, CIPOLLOTTO FRESCO (Neapolitanische Manufaktur-Pasta, Calamaretti, Lauchzwiebeln, Peperoncino)	28,50
LINGUINE AL LIMONE DI SORRENTO (Manufaktur-Pasta mit Biozitronen von der Amalfi-Küste)	24,20
RISOTTO CARNAROLI CON ASPARAGI BIANCHI, VERDI, PARMIGIANO (Risotto vom Carnaroli-Reis mit weißem und grünem Spargel, Parmesansplittern)	26,00

MEDAGLIONI DI PESCATRICE ALL'ACQUA PAZZA (Seeteufel-Medaillons mit Datteltomaten, Taggiasche-Oliven und Kapern)	35,00
TONNO SCOTTATO SULLA CAPONATA SICILIANA (Scharf angebratenes Filet vom Mittelmeer-Thunfisch, sizilianisches Pfannengemüse)	44,00
COSTOLETTE D'AGNELLO, CARCIOFI SPADELLATI, PATATE (Gebratene Lammkoteletts, in der Pfanne geschwenkte Artischocken, Ofenkartoffeln)	39,00

WEISS

2024 LEONE BLEND	
TASCA D'ALMERITA, SIZILIEN	
Gl. 0,2	Fl. 0,75L
14,50	44,00

ROSÉ

2023 TM ROSÉ	
TENUTA MONTETI, TOSKANA	
Gl. 0,2	Fl. 0,75L
15,90	53,00

ROT

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