



TARTARA DI SPACCATELLE PUGLIESI, STRACCIATA, BASILICO (Tatar von Tomaten aus Apulien, cremige Burrata, Basilikum)	18,90
INSALATA DI ARANCE SICILIANE, FINOCCHI E OLIVE TAGGIASCHE (Salat aus Sizilianischen Orangen, Fenchel, Taggiasche Oliven)	17,90
CROSTONE DI PANE, SCARMORZA, TARTUFO PREGIATO (Geröstete Sauerteigbrot-Scheiben, geschmolzener Scarmorza-Käse, Frühlings-Trüffel)	28,50
SCARMORZA AFFUMICATA AI FERRI, PACHINO SPADELLATO (Gegrillter Scamorza-Käse, in der Pfanne geschwenkte Datteltomaten)	17,90
CALAMARETTI SPADELLATI, PASSATA DI CECI DI LEONFORTE (Gebratene Calamaretti mit Kräutern, Knoblauch, Peperoncino auf sizilianischen Kichererbsen)	24,20

RAVIOLACCI DI ZUCCA CON BURRO, SALVIA E PARMIGIANO REGGIANO (Mit Kürbis und Parmesan gefüllte Ravioli in Butter und Salbei geschwenkt)	22,40
TAGLIARINI, FATTI A MANO, RAGÚ DI ANATRA (Hausgemachte feine Bandnudeln mit Entenragú, toskanischer Art)	26,80
LINGUINE PAOLO PETRILLI CACIO E PEPE (Linguine Paolo Petrili, Pecorino-Käse, schwarzer Pfeffer)	19,70
SPAGHETTINI SCIUÉ SCIUÉ CON DATTERINO, STRACCIATA E BASILICO (Manufaktur-Spaghettini mit Datteltomaten, Stracciata, Olivenöl und Basilikum)	18,90

MERLUZZO DEI MARI DEL NORD ALL'ACQUA PAZZA (Filet vom Nordmeer-Skrei mit Datteltomaten, Taggiasche-Oliven und Salzkartoffeln)	35,00
BRODETTO DI PESCE PREGIATO ALLA NAPOLETANA (Neapolitanischer Eintopf mit Edelfischen und Muscheln im Tomatensud, dazu Röstbrot)	35,00
GUANCIALE DI VITELLO, PURÉ DI SEDANO RAPA (Geschmorte Kalbsbäckchen, Selleriepüree)	29,80

WEISS

2021 VERMENTINO
LA SPINETTA, TOSCANA
Gl. 0,2 Fl. 0,75L
15,90 49,00

ROSÉ

2021 ANNA'S SECRET
SANGIOVESE, TOSKANA
Gl. 0,2 Fl. 0,75L
14,50 44,00

ROT

2022 ROSSO TOSCANO
ANTINORI, TOSKANA
Gl. 0,2 Fl. 0,75L
12,50 39,00