



UNSERE EMPFEHLUNGEN

TARTARA DI SPACCATELLE PUGLIESI, STRACCIATA, BASILICO (Tatar von Tomaten aus Apulien, cremige Burrata, Basilikum)	18,90
I PRIMI ASPARAGI BIANCHI, S. ILARIO, SCAGLIE DI PARMIGIANO (Weißer Spargel, luftgetrockneter S. Ilario Schinken, Parmesanhobel)	26,80
CARPACCIO DI POLIPO CON DATTERINO E MISTICANZA DI VERDURE (Carpaccio vom Oktopus mit Dattel-Tomaten auf Gemüsestreifen)	22,40
INSALATA SICILIANA, DATTERINO, TONNO, CAPPERI, BASILICO (Sizilianischer Tomatensalat, Thunfisch, Salina-Kapern, Basilikum)	18,90
TARTARA DI SALMONE NORVEGESE CON I SUOI CONDIMENTI (Tatar vom norwegischen Lachs mit Avocado-creme, Ponzu-Sauce)	24,20

RAVIOLI DI RICOTTA CON ASPARAGI VERDI E BIANCHI (Hausgemachte Ravioli mit Ricotta, grünem und weißem Spargel)	22,40
TAGLIATELLE CON ASPARAGI BIANCHI E SCAGLIE DI PARMIGIANO (Hausgemachte Bandnudeln mit weißem Spargel, Berg-Parmesanhobel)	24,20
LINGUINE CON CALAMARETTI SPADELLATI E CIPOLLOTTO FRESCO (Neapolitanische Manufaktur-Pasta, Calamaretti, Frühlingzwiebeln, Peperoncino)	22,40
SPAGHETTINI SCIUÉ SCIUÉ CON DATTERINO, STRACCIATA E BASILICO (Manufaktur-Spaghettini mit Datteltomaten, Stracciata, Olivenöl und Basilikum)	18,90

TRANCIO DI BRANZINO SELVAGGIO, DATTERINO SPADELLATO, (Filet vom Mittelmeer-Wolfsbarsch, in der Pfanne geschwenkte Datteltomaten, Oliven, Kapern)	35,00
NODINO DI VITELLO, ASPARAGI BIANCHI GRATINATI, PATATE (Mailänder Kalbsschnitzel, weißer Spargel, Heidekartoffeln)	39,00
TAGLIATA DI WAGYU, VERDURE PRIMAVERILI (Tagliata vom deutschen Wagyu-Rind, Frühlingsgemüse) AB 2 PERSONEN	p.P 44,00

WEISS

2021 PINOT BIANCO (WEISSBURGUNDER) SCHIOPETTO, FRIAUL	
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