



UNSERE EMPFEHLUNGEN

TARTARA DI SPACCATELLE PUGLIESI, STRACCIATA, BASILICO (Tatar von Tomaten aus Apulien, cremige Burrata, Basilikum)	19,80
ASPARAGI BIANCHI, S. ILARIO, SCAGLIE DI PARMIGIANO (Weißer Spargel aus der Lüneburger Heide, S. Ilario Schinken, Berg-Parmesanhobel)	28,50
CARPACCIO WAGYU ZUCHT NORDFRIESLAND, FAMILIE EGGERS (Carpaccio Wagyu Zucht Nordfriesland, Familie Eggers)	26,00
CARPACCIO DI MELANZANE, STRACCIATA, DATTERINO, BASILICO (Carpaccio von Aubergine mit Datteltomaten, Stracciata und Basilikum)	22,40
PARMIGIANA CLASSICA DI MELANZANE (Auberginen-Tomatenauflauf mit Parmesan überbacken)	22,40

SPAGHETTONI SCIUÉ SCIUÉ, DATTERINO STRACCIATA E BASILICO (Manufaktur-Spaghettini mit Datteltomaten, Stracciata, Olivenöl und Basilikum)	21,50
TAGLIATELLE CON ASPARAGI BIANCHI E PARMIGIANO REGGIANO (Hausgemachte Bandnudeln mit weißem Spargel, Berg-Parmesanhobel)	24,20
RAVIOLACCI DI OSSOBUCO, BURRO, SALVIA, PARMIGIANO (Hausgemachte Raviolacci gefüllt mit Ossobuco, Butter, Salbei, Parmesan)	24,20
LINGUINE CON CALAMARETTI SPADELLATI E CIPOLLOTTO FRESCO (Neapolitanische Manufaktur-Pasta, Calamaretti, Frühlingzwiebeln, Peperoncino)	26,00

TRANCIO DI MERLUZZO SELVAGGIO, DATTERINO SPADELLATO (Filet vom Norwegischen Kabeljau, in der Pfanne geschwenkte Datteltomaten)	35,00
SCOTTATA DI FASSONA CON INSALATINA E SALSA ALLA SENAPE (Scharf angebratenes Tatar vom Fassona-Rind mit kleinem Salat und Senfdressing)	29,80
MILANESE DI VITELLO, ASPARAGI BIANCHI, PATATE NOVELLE (Mailänder Kalbsschnitzel, weißer Spargel, Heidekartoffeln)	44,00
TAGLIATA WAGYU ZUCHT NORDFRIESLAND, FAMILIE EGGERS (Tagliata Wagyu Zucht Nordfriesland, Familie Eggers)	53,00

WEISS

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

ROSÉ

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

ROT

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