



UNSERE EMPFEHLUNGEN

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)

PARMIGIANA CLASSICA DI MELANZANE 24,20
(Auberginen-Tomatenauflauf mit Parmesan überbacken)

CALAMARETTI SPADELLATI, PASSATA DI CECI DI LEONFORTE 28,50
(Gebratene Calamaretti mit Kräutern und Peperoncino auf Kichererbsen-Stampf)

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

SPAGHETTONI PAOLO PETRILLI ALLA CARBONARA 26,00
(Manufaktur-Pasta, Backenspeck, Parmesan, Ei, schwarzer Pfeffer)

LINGUINE AL LIMONE DI SORRENTO 24,20
(Manufaktur-Pasta mit Biozitronen von der Amalfi-Küste)

LINGUINE PAOLO PETRILLI, DATTERINO DI PORTOPALO 26,00
(Feine Bandnudeln, Sizilianische Datteltomaten, Stracciata von der Burrata, Basilikum)

TRANCIO DI BRANZINO SELVAGGIO, DATTERINO SICILIANO 38,60
(Filet vom wildgefangenen Wolfsbarsch, geschwenkte Sizilianische Datteltomaten)

SCALOPPINE AL LIMONE, SPINACI, PATATE AL ROSMARINO 35,00
(Kalbsmedaillons in Zitronensauce mit Rosmarinkartoffeln und Blattspinat)

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