



UNSERE EMPFEHLUNGEN

UNBEDINGT PROBIEREN! – BERGAMARO TONIC (BERGAMARO (BERGAMOTTEN-LIKÖR AUS KALABRIEN), TONIC, ORANGE, ROSMARIN)	13,50
FINFERLI SPADELLATI, SU RUCOLA E DATTERINO SICILIANO (Gebratene Pfifferlinge mit umbrischem Backenspeck, Rauke, Datteltomaten)	24,20
CROSTONE DI PANE SPACCAFORNO, SCAMORZA, BATTUTA, TARTUFO (Geröstetes Sauerteigbrot, geschmolzener Scamorzakäse, Rindertatar, Sommertrüffel)	26,00
CARPACCIO DI SPADA AFFUMICATO, DATTERINO E MISTICANZA (Carpaccio vom geräucherten Schwertfisch mit Datteltomaten und Gemüsestreifen)	22,40
INSALATA SICILIANA, DATTERINO, TONNO, CAPPERI, BASILICO (Sizilianischer Tomatensalat, Thunfisch, Salina-Kapern, Basilikum)	18,90
TARTARA DI TONNO MEDITERANEO CON I SUOI CONDIMENTI (Tatar vom mediterranen Thunfisch mit Kapern von der Salina-Insel)	32,50

BIGOLI FATTI IN CASA CACIO E PEPE (Der Römische Klassiker: Manufaktur-Nudeln, Pecorino-Käse, schwarzer Pfeffer)	18,90
TAGLIATELLE CON GUANCIALE E GALLINACCI SPADELLATI (Hausgemachte Bandnudeln mit Pfifferlingen in Speck geschwenkt)	26,00
LINGUINE CON CALAMARETTI SPADELLATI E CIPOLLOTTO FRESCO (Neapolitanische Manufaktur-Pasta, Calamaretti, Frühlingszwiebeln, Peperoncino)	22,40
SPAGHETTINI SCIUÉ SCIUÉ CON DATTERINO, STRACCIATA E BASILICO (Manufaktur-Spaghettini mit Datteltomaten, Stracciata, Olivenöl und Basilikum)	18,90

TAGLIATA DI TONNO MEDITERRANEO, CAPONATA SICILIANA (Scharf angebratenes Filet vom Mittelmeer-Thunfisch, sizilianisches Pfannengemüse)	44,00
SCOTTATA DI RAZZA FASSONA, GALLINACCI SPADELLATI, INSALATINA (Kurz gebratenes Tatar vom Fassona-Rind, In der Pfanne geschwenkte Pfifferlinge, Salat)	35,00

WEISS

2022 GRILLO DI MOZIA TASCA, SIZILIEN	
Gl. 0,2	Fl. 0,75L
16,90	53,00

ROSÉ

2021 VETERE (AGLIANICO) SAN SALVATORE, KAMPANIEN	
Gl. 0,2	Fl. 0,75L
15,90	49,00

ROT

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