



UNSERE EMPFEHLUNGEN

VELLUTATA DI ZUCCA CON I SUOI CROSTINI 16,90
(Feine Kürbiscremesuppe, Ingwer, Croutons)

TARTARA DI SPACCATELLE PUGLIESI, STRACCIATA, BASILICO 19,80
(Tatar von Tomaten aus Apulien, cremige Burrata, Basilikum)

CARPACCIO DI RAPE ROSSE, CAPRINO, NOCI 18,90
(Rote-Bete-Carpaccio, Ziegenkäse, Walnüsse)

CROSTONE DI PANE "SPACCAFORNO" CON BATTUTA E TARTUFO 28,50
(Geröstete Sauerteigbrot, Tatar vom Fassona-Rind, Scorzone-Trüffel)

INSALATA DI CALAMARI, CAPPERI, OLIVE, DATTERINO SEMISECCO 26,00
(Calamari, Taggiasche-Oliven, Salina-Kapern, sonnengetrocknete Datteltomaten)

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)

PAPPARDELLE CON RAGÙ DI CINGHIALE 26,00
(Hausgemachte breite Bandnudeln, Wildschwein-Ragout)

LINGUINE PETRILLI, CALAMARI SPADELLATI, CIPOLLOTTO 28,50
(Manufaktur-Pasta, gebratene Calamari, Frühlingszwiebeln, Peperoncino)

MERLUZZO DEI MARI DEL NORD ALL'ACQUA PAZZA 35,00
(Filet vom Nordmeer-Skrei, Datteltomaten, Taggiasche-Oliven)

SCOTTATA DI FASSONA, INSALATINA, SALSA AL SENAPE 39,00
(Scharf angebratenes Tatar vom Fassona-Rind, Salat, Senfsauce)

OSSOBUCO ALLA MILANESE CON RISOTTO ALLO ZAFFERANO 32,50
(Bestes Ossobuco der Welt nach Andreas Art – geschmorte Kalbshaxe mit Safranrisotto)

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