



INSALATA DI ARANCE SICILIANE, FINOCCHI E OLIVE TAGGIASCHE 18,90
(Salat aus Sizilianischen Orangen, Fenchel, Taggiasche Oliven)

TARTARA DI TONNO MEDITERANEO CON I SUOI CONDIMENTI 32,50
(Tatar vom mediterranen Thunfisch mit Kapern von der Salina-Insel)

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)

CARPACCIO WAGYU ZUCHT NORDFRIESLAND, FAMILIE EGGERS 28,50
(Carpaccio Wagyu Zucht Nordfriesland, Familie Eggers)

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 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)

CALAMARETTI SPADELLATI, PASSATA DI CECI DI LEONFORTE 32,50
(Gebratene Calamaretti mit Kräutern und Peperoncino auf Kichererbsen-Stampf)

MILANESE DI VITELLO CON PATATA SCRAVACCATA DI FRANCESCO 37,50
(Klassisches Mailänder Schnitzel mit zerquetschten Kartoffeln nach Francesco's Art)

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