



UNSERE EMPFEHLUNGEN

TARTARA DI SPACCATELLE PUGLIESI, STRACCIATA, BASILICO (Tatar von Tomaten aus Apulien, cremige Burrata, Basilikum)	19,80
CARPACCIO DI RAPE ROSSE, CAPRINO, NOCI (Rote-Bete-Carpaccio, Ziegenkäse, Walnüsse)	18,90
CROSTONE DI PANE "SPACCAFORNO" CON BATTUTA E TARTUFO (Geröstete Sauerteigbrot, Tatar vom Fassona-Rind, Scorzone-Trüffel)	28,50
TARTARA DI SALMONE NORVEGESE CON I SUOI CONDIMENTI (Tatar vom norwegischen Lachs, Avocadocreme, Ponzu-Sauce)	28,50

RAVIOLACCI DI OSSOBUCO, BURRO, SALVIA, PARMIGIANO (Hausgemachte Raviolacci gefüllt mit Ossobuco, Butter, Salbei, Parmesan)	24,20
SPAGHETTONI PAOLO PETRILLI ALLA CARBONARA (Manufaktur-Pasta, Backenspeck, Parmesan, Ei, schwarzer Pfeffer)	26,00
LINGUINE AL LIMONE DI SORRENTO (Manufaktur-Pasta mit Biozitronen von der Amalfi-Küste)	24,20
LINGUINE CON CALAMARETTI SPADELLATI E CIPOLLOTTO FRESCO (Neapolitanische Manufaktur-Pasta, Calamaretti, Frühlingzwiebeln, Peperoncino)	26,00

TRANCIO DI PESCATRICE SELVAGGIO, DATTERINO SPADELLATO (Seeteufel-Medaillons, in der Pfanne geschwenkte Datteltomaten, Oliven, Kapern)	35,00
SCOTTATA DI FASSONA, INSALATINA, SALSA AL SENAPE (Scharf angebratenes Tatar vom Fassona-Rind, Salat, Senfsauce)	39,00
NODINO DI VITELLO, BURRO E SALVIA, VERDURE DI STAGIONE (Kalbsrückensteak in Salbeibutter, Saisongemüse, getrüffelt Kartoffelpüree)	44,00

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