



TARTARA DI SPACCATELLE PUGLIESI, STRACCIATA, BASILICO 24,20
(Tatar von Tomaten aus Apulien, cremige Burrata, Basilikum)

CROSTONE DI PANE SPACCAFORNO, PORCINI SPADELLATI 28,50
(Geröstetes Sauerteigbrot, geschwenkte regionale Steinpilze, Rucola, Kräuter)

PARMIGIANA CLASSICA DI MELANZANE 26,00
(Auberginen-Tomatenauflauf mit Parmesan überbacken)

TARTARA DI SALMONE NORVEGESE CON I SUOI CONDIMENTI 32,50
(Tatar vom norwegischen Lachs, Avocadocreme, Ponzu-Sauce)

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

TAGLIATELLE, PORCINI SPADELLATI, PARMIGIANO DI MONTAGNA 35,00
(Hausgemachte Bandnudeln, regionale Steinpilze, Kräuter, Berg-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)

RISOTTO CARNAROLI, FUNGHI PORCINI, ERBE AROMATICHE 35,00
(Risotto von feinem Carnaroli-Reis mit Steinpilzen) - **ab 2 Personen** -

TRANCIO DI SALMONE, PURÉ DI PATATE, SPINACI SPADELLATI 36,80
(Lachsfilet vom Grill, Kartoffelstampf, in der Pfanne geschwenkter Spinat)

SCOTTATA DI FASSONA, INSALATINA, GALLINACCI SPADELLATI 39,00
(Scharf angebratenes Tatar vom Fassona-Rind, Salat, geschwenkte Pfifferlingen)

TAGLIATA WAGYU ZUCHT NORDFRIESLAND, FAMILIE EGGERS Tagespreis
(Tagliata von Wagyu Zucht Nordfriesland, Familie Eggers – wenn Fleisch, dann dieses! -)

WEISS

2024 PINO GRIGIO
PIERPAOLO PECORARI, FRIAUL
Gl. 0,2 Fl. 0,75L
15,90 53,00

ROSÉ

2025 FRAPPATO ROSÉ
MASSERIA SPACCAFORNO, SIZILIEN
Gl. 0,2 Fl. 0,75L
14,50 44,00

ROT

2024 FRAPPATO
MASSERIA SPACCAFORNO, SIZILIEN
Gl. 0,2 Fl. 0,75L
14,50 44,00