



## UNSERE EMPFEHLUNGEN

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

**CALAMARETTI SPADELLATI, PASSATA DI CECI DI LEONFORTE** 24,20  
(Gebratene Calamaretti mit Kräutern und Peperoncino auf Kichererbsen-Stampf)

**TARTARA DI SALMONE NORVEGESE CON I SUOI CONDIMENTI** 28,50  
(Tatar vom norwegischem Lachs, Avocadocreame, Ponzu-Sauce)

**PORCINI SPADELLATI CON AGLIO ED ERBE AROMATICHE** 29,80  
(Gebratene deutsche Steinpilze, Knoblauch, frische Kräuter)

\*\*\*\*\*

**TAGLIATELLE, PORCINI SPADELLATI, PARMIGIANO DI MONTAGNA** 32,50  
(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  
(Der Sommerklassiker, Manufaktur-Pasta mit Biozitronen von der Amalfi-Küste)

**LINGUINE CON CALAMARETTI SPADELLATI E CIPOLLOTTO FRESCO** 26,00  
(Neapolitanische Manufaktur-Pasta, Calamaretti, Frühlingszwiebeln, Peperoncino)

\*\*\*\*\*

**TRANCIO DI PESCATRICE SELVAGGIO, DATTERINO SPADELLATO** 35,00  
(Seeteufel-Medaillons, in der Pfanne geschwenkte Datteltomaten, Oliven, Kapern)

**SCOTTATA DI FASSONA PIEMONTESE, PORCINI SPADELLATI** 44,00  
(Scharf angebratenes Tatar vom Fassona-Rind, in der Pfanne geschwenkte Steinpilze)

**SCALOPPINA DI VITELLO, PORCINI, VERDURE** 44,00  
(Kalbsmedaillons, regionale Steinpilze, Gemüse)

### WEISS

2024 MOLARELLA (PERCORELLO)  
LA PIZZUTA DEL PRINCIPE, KALABRIEN  
Gl. 0,2 Fl. 0,75L  
14,50 44,00

### ROSÉ

2023 ANNA'S SECRET  
ANNAMARIA CRUCIATA, TOSKANA  
Gl. 0,2 Fl. 0,75L  
14,50 44,00

### ROT

2024 FRAPPATO  
LE VIGNE DI NINA, SIZILIEN  
Gl. 0,2 Fl. 0,75L  
14,50 44,00