



UNSERE EMPFEHLUNGEN

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)

PASTA FRESCA DEL GIORNO 22,40
(Hausgemachte Nudeln des Tages – Bitte fragen Sie unseren Service)

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

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

GUANCIALE DI VITELLO, PURÉ DI SEDANO 32,50
(Geschmorte Kalbsbäckchen, Selleriepüree)

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