



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

LENTICCHE DI TURI MALLIA INTERPRETATE DA ANDREA 16,90
(Eintopf von sizilianische Linsen nach Andreas Art)

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)

MEZZE MANICHE, CARCIOFI VIOLETTI, SALSICCIA 22,40
(Kurze Manufaktur-Nudlen, Artischocken, Salsiccia)

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

SCOTTATA DI FASSONA, INSALATINA, SALSA AL SENAPE 39,00
(Scharf angebratener Tatar vom Fassona-Rind, Salat, Senfsauce)

GUANCIALE DI VITELLO, PURÉ DI SEDANO RAPA 29,80
(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