



UNSERE EMPFEHLUNGEN

TARTARA DI SPACCATELLE PUGLIESI, STRACCIATA, BASILICO (Tatar von Tomaten aus Apulien, cremige Burrata, Basilikum)	18,90
INSALATA DI ARANCE SICILIANE, FINOCCHI E OLIVE TAGGIASCHE (Salat aus Sizilianischen Orangen, Fenchel, Taggiasche Oliven)	17,90
PANE DI SALVINA, SCAMORZA, TARTUFO PREGIATO (Geröstetes Sauerteigbrot von Salvina, Scamorza-Käse, Piemontesischer Trüffel)	24,20
INSALATA SICILIANA, DATTERINO, TONNO, CAPPERI, BASILICO (Sizilianischer Tomatensalat, Thunfisch, Salina-Kapern, Basilikum)	17,90
TARTARA DI SALMONE NORVEGESE CON I SUOI CONDIMENTI (Tatar vom norwegischen Lachs mit Avocadocreme, Ponzu-Sauce)	24,20

MEZZE MANICHE, CARCIOFI VIOLETTI, SALSICCIA (Kurze Manufaktur-Nudeln, Artischocken, Salsiccia)	22,40
TAGLIARINI, FATTI A MANO, RAGÚ DI ANATRA (Hausgemachte feine Bandnudeln mit Entenragú, toskanischer Art)	26,80
LINGUINE CON CALAMARETTI SPADELLATI E CIPOLLOTTO FRESCO (Neapolitanische Manufaktur-Pasta, Calamaretti, Frühlingzwiebeln, Peperoncino)	22,40
SPAGHETTINI SCIUÉ SCIUÉ CON DATTERINO, STRACCIATA E BASILICO (Manufaktur-Spaghettini mit Datteltomaten, Stracciata, Olivenöl und Basilikum)	18,90

MEDAGLIONI DI PESCATRICE ALLA LIVORNESE (Seeteufel-Medaillons mit Datteltomaten, Taggiasche-Oliven und Kapern)	29,80
COSTOLETTE D'AGNELLO, CARCIOFI SPADELLATI, PATATE AL FORNO (Gebratene Lammkoteletts, in der Pfanne geschwenkte Artischocken, Ofenkartoffeln)	39,00
TAGLIATA DI WAGYU, VERDURE PRIMAVERILI (Tagliata vom deutschen Wagyu-Rind, Frühlingsgemüse)	AB 2 PERSONEN p.P 44,00

WEISS

2021 PINOT BIANCO (WEISSBURGUNDER) SCHIOPETTO, FRIAUL	
Gl. 0,2	Fl. 0,75L
15,90	49,00

ROSÉ

2021 ANNA'S SECRET SANGIOVESE, TOSKANA	
Gl. 0,2	Fl. 0,75L
14,50	44,00

ROT

2022 ROSSO TOSCANO ANTINORI, TOSKANA	
Gl. 0,2	Fl. 0,75L
12,50	39,00