



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

CROSTONE SPACCAFORNO, BATTUTA AL COLTELLO E TARTUFO 28,50
(Geröstete Sauerteigbrot-Scheibe, Tatar vom Fassona-Rind, Frühlingstrüffel)

CARPACCIO DI MELANZANE, STRACCIATA, DATTERINO, BASILICO 22,40
(Carpaccio von Aubergine mit Datteltomaten, Stracciata und Basilikum)

CARPACCIO WAGYU ZUCHT NORDFRIESLAND, FAMILIE EGGERS 32,50
(Carpaccio Wagyu Zucht Nordfriesland, Familie Eggers)

SPAGHETTONI SCIUÉ SCIUÉ, DATTERINO STRACCIATA E BASILICO 24,20
(Manufaktur-Spaghettini mit Datteltomaten, Stracciata, Olivenöl und Basilikum)

FETTUCCINE, GALLINACCI, GUANCIALE DI ARICCIA 28,50
(Hausgemachte Bandnudeln, geschwenkte Pfifferlinge, umbrischer Backenspeck)

LINGUINE, CALAMARETTI SPADELLATI, CIPOLLOTTO FRESCO 29,80
(Neapolitanische Manufaktur-Pasta, Calamaretti, Lauchzwiebeln, Peperoncino)

SPAGHETTINI AL LIMONE DI SORRENTO 24,20
(Manufaktur-Pasta mit Biozitronen von der Amalfi-Küste)

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

TAGLIATA WAGYU ZUCHT NORDFRIESLAND, FAMILIE EGGERS 62,00
(Tagliata von Wagyu Zucht Nordfriesland, Familie Eggers – wenn Fleisch, dann dieses! -)

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

WEISS

2024 LEONE BLEND
TASCA D'ALMERITA, SIZILIEN
Gl. 0,2 Fl. 0,75L
14,50 44,00

ROSÉ

2024 BARCO REALE
TENUTA ARTIMINO, 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