



UNSERE EMPFEHLUNGEN

ASPARAGI BIANCHI, S. ILARIO, SCAGLIE DI PARMIGIANO (Weißer Spargel aus der Lüneburger Heide, S. Ilario Schinken, Parmesanhobel)	28,50
TARTARA DI SPACCATELLE PUGLIESI, STRACCIATA, BASILICO (Tatar von Tomaten aus Apulien, cremige Burrata, Basilikum)	19,80
CARPACCIO DI MELANZANE, STRACCIATA, DATTERINO, BASILICO (Carpaccio von Aubergine mit Datteltomaten, Stracciata und Basilikum)	22,40
TARTARA DI TONNO MEDITERRANEO CON I SUOI CONDIMENTI (Tatar vom Mittelmeer-Thunfisch, Avocado, Ponzu-Sauce)	32,50

SPAGHETTONI SCIUÉ SCIUÉ, DATTERINO STRACCIATA E BASILICO (Manufaktur-Spaghettini mit Datteltomaten, Stracciata, Olivenöl und Basilikum)	24,20
FETTUCCHINE, ASPARAGI VERDI, GUANCIALE DI ARICCIA (Hausgemachte Bandnudeln mit grünem Spargel, umbrischer Backenspeck)	26,50
LINGUINE, CALAMARETTI SPADELLATI, CIPOLLOTTO FRESCO (Neapolitanische Manufaktur-Pasta, Calamaretti, Lauchzwiebeln, Peperoncino)	28,50
SPAGHETTINI AL LIMONE DI SORRENTO (Manufaktur-Pasta mit Biozitronen von der Amalfi-Küste)	24,20
RISOTTO CARNAROLI CON ASPARAGI BIANCHI, VERDI, PARMIGIANO (Risotto vom Carnaroli-Reis mit weißem und grünem Spargel, Parmesansplittern)	26,00

BRODETTO DI PESCE PREGIATO ALLA NAPOLETANA (Neapolitanischer Eintopf mit Edelfischn und Muscheln im Tomatensud, Rostbrot)	35,00
TONNO SCOTTATO SULLA CAPONATA SICILIANA (Scharf angebratenes Filet vom Mittelmeer-Thunfisch, sizilianisches Pfannengemüse)	44,00
MILANESE DI VITELLO, ASPARAGI BIANCHI, PATATE AL FORNO (Mailänder Kalbsschnitzel, weißer Spargel, Ofenkartoffeln)	44,00

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