



UNBEDINGT PROBIEREN! – BERGAMARO TONIC **13,50**
(BERGAMARO (BERGAMOTTEN-LIKÖR AUS KALABRIEN), TONIC, ORANGE, ROSMARIN)

FINFERLI SPADELLATI, SU RUCOLA E DATTERINO SICILIANO 24,20
(Gebratene Pfifferlinge mit umbrischem Backenspeck, Rauke, Datteltomaten)

CROSTONE DI PANE SPACCAFORNO, SCAMORZA, BATTUTA, TARTUFO 26,00
(Geröstetes Sauerteigbrot, geschmolzener Scamorzakäse, Rindertatar, Sommertrüffel)

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

INSALATA SICILIANA, DATTERINO, TONNO, CAPPERI, BASILICO 18,90
(Sizilianischer Tomatensalat, Thunfisch, Salina-Kapern, Basilikum)

TARTARA DI TONNO MEDITERANEO CON I SUOI CONDIMENTI 32,50
(Tatar vom mediterranen Thunfisch mit Kapern von der Salina-Insel)

BIGOLI FATTI IN CASA CON IL PESTO ALLA GENOVESE DI ANDREA 18,90
(Der Sommerklassiker: Manufaktur-Nudeln mit dem Pesto alla Andrea)

TAGLIATELLE CON GUANCIALE E GALLINACCI SPADELLATI 26,00
(Hausgemachte Bandnudeln mit Pfifferlingen in Speck geschwenkt)

LINGUINE CON CALAMARETTI SPADELLATI E CIPOLLOTTO FRESCO 22,40
(Neapolitanische Manufaktur-Pasta, Calamaretti, Frühlingzwiebeln, Peperoncino)

SPAGHETTINI SCIUÉ SCIUÉ CON DATTERINO, STRACCIATA E BASILICO 18,90
(Manufaktur-Spaghettini mit Datteltomaten, Stracciata, Olivenöl und Basilikum)

TAGLIATA DI TONNO MEDITERRANEO, CAPONATA SICILIANA 44,00
(Scharf angebratenes Filet vom Mittelmeer-Thunfisch, sizilianisches Pfannengemüse)

SCALOPPINE AL LIMONE CON FINFERLI SPADELLATI 35,00
(Kalbsmedaillons in Zitronensauce mit gebratenen Pfifferlingen)

WEISS

2022 GRILLO DI MOZIA
TASCA, SIZILIEN
Gl. 0,2 Fl. 0,75L
16,90 53,00

ROSÉ

2021 VETERE (AGLIANICO)
SAN SALVATORE, KAMPANIEN
Gl. 0,2 Fl. 0,75L
15,90 49,00

ROT

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