



UNSERE AKTUELLEN EMPFEHLUNGEN

TARTARA DI SPACCATELLE PUGLIESI, STRACCIATA, BASILICO (Tatar von Tomaten aus Apulien, cremige Burrata, Basilikum)	17,90
TARTARA DI SALMONE NORVEGESE CON I SUOI CONDIMENTI (Tatar vom norwegischen Lachs mit Avocado-creme, Ponzu-Sauce)	22,40
SCARMORZA AFFUMICATA AI FERRI, PACHINO SPADELLATO (Gegrillter Scamorza-Käse, in der Pfanne geschwenkte Datteltomaten)	17,90
CARPACCIO DI RAPE ROSSE, CAPRINO, NOCI (Rote-Bete-Carpaccio, Ziegenkäse, Walnüsse)	17,90
CALAMARETTI SPADELLATI, PASSATA DI CECI DI LEONFORTE (Gebratene Calamaretti mit Kräutern, Knoblauch, Peperoncino auf sizilianischen Kichererbsen)	22,40

RAVIOLACCI DI ZUCCA, BURRO, SALVIA, PARMIGIANO 23 MESI (Mit Kürbis und Parmesan gefüllte Ravioli, Butter, Salbei 23 Monate gereifte Parmesean)	19,80
PAPPARDELLE CON RAGÙ DI CINGHIALE (Hausgemachte breite Bandnudeln, Wildschwein-Ragout)	19,80
LINGUINE PAOLO PETRILLI CACIO E PEPE (Linguine Paolo Petrioli, Pecorino-Käse, schwarzer Pfeffer)	18,90
SPAGHETTINI SCIUÉ SCIUÉ CON DATTERINO, STRACCIATA E BASILICO (Manufaktur-Spaghettini mit Datteltomaten, Stracciata, Olivenöl und Basilikum)	18,90

MERLUZZO DEI MARI DEL NORD ALL'ACQUA PAZZA (Filet vom Nordmeer-Skrei mit Datteltomaten, Taggiasche-Oliven und Salzkartoffeln)	35,00
OSSOBUCO ALLA MILANESE CON RISOTTO ALLO ZAFFERANO (Bestes Ossobuco der Welt nach Andreas Art – geschmorte Kalbshaxe mit Safranrisotto)	29,80

COMPOSTA DI PRUGNA, GELATO ALLA VANIGLIA (Pflaumenkompott mit hausgemachtem Vanilleeis)	13,50

WEISS

2021 NOSIOLA	
MADONNA DELLE VITTORIE, DOLOMITEN	
Gl. 0,2	Fl. 0,75L
15,90	49,00

ROSÉ

2021 A POIS	
FONTEZOPPA, MARKEN	
Gl. 0,2	Fl. 0,75L
13,50	44,00

ROT

2012 NERO D'AVOLA	
GIANFRANCO DAINO, SIZILIEN	
Gl. 0,2	Fl. 0,75L
12,50	39,00