



UNSERE EMPFEHLUNGEN

UNBEDINGT PROBIEREN! – BERGAMARO TONIC	14,90
(BERGAMARO (BERGAMOTTEN-LIKÖR AUS KALABRIEN), TONIC, ORANGE, ROSMARIN)	
INSALATA DI ARANCE SICILIANE, FINOCCHI E OLIVE TAGGIASCHE	18,90
(Salat aus Sizilianischen Orangen, Fenchel, Taggiasche Oliven)	
TARTARA DI SPACCATELLE PUGLIESI, STRACCIATA, BASILICO	19,80
(Tatar von Tomaten aus Apulien, cremige Burrata, Basilikum)	
CARPACCIO DI RAPE ROSSE, CAPRINO, NOCI	17,90
(Rote-Bete-Carpaccio, Ziegenkäse, Walnüsse)	
CALAMARETTI SPADELLATI, PASSATA DI CECI DI LEONFORTE	24,20
(Gebratene Calamaretti mit Kräutern und Peperoncino auf Kichererbsen-Stampf)	
CROSTONE DI PANE “SPACCAFORNO” CON BATTUTA E TARTUFO	28,50
(Geröstete Sauerteigbrot-Scheibe, Tatar vom Fassona-Rind, Scorzone-Trüffel)	

TAGLIOLINI AL TARTUFO SULLA CIALDA DI PARMIGIANO	35,00
(Hausgemachte feine Bandnudeln in der Parmesanwaffel mit Trüffel)	
RAVIOLACCI DI OSSOBUCO, BURRO, SALVIA, PARMIGIANO	24,20
(Hausgemachte Raviolacci gefüllt mit Ossobuco, Butter, Salbei, Parmesan)	
PAPPARDELLE CON RAGÙ DI CINGHIALE	24,20
(Hausgemachte breite Bandnudeln, Wildschwein-Ragout)	
LINGUINE PETRILLI, CALAMARETTI SPADELLATI, CIPOLLOTTO	24,20
(Gebratene Calamaretti, feine Bandnudeln, Frühlingszwiebeln, Peperoncino)	

MERLUZZO DEI MARI DEL NORD ALL’ACQUA PAZZA	35,00
(Filet vom Nordmeer-Skrei, Datteltomaten, Taggiasche-Oliven)	
FILETTO DI FASSONA, GORGONZOLA CROCE, CAVOLO NERO	53,00
(Filet vom Fassona-Rind, Gorgonzola, Toskanischer Kohl)	
GUANCIALE DI VITELLO CON PURÉ DI SEDANO RAPA	29,80
(Geschmortes Kalbsbäckchen, Selleriepüree)	

WEISS

2022 NOSIOLA
MADONNA DELLE VITTORIE, DOLOMITI
Gl. 0,2 Fl. 0,75L
15,90 53,00

ROSÉ

2023 ANNA’S SECRET
ANNAMARIA CRUCIATA, TOSKANA
Gl. 0,2 Fl. 0,75L
14,50 44,00

ROT

2022 BÉCH (NEBBIOLO)
MARIO CORDERO, PIEMONTE
Gl. 0,2 Fl. 0,75L
15,90 53,00