



# UNSERE EMPFEHLUNGEN

**UNBEDINGT PROBIEREN! – BERGAMARO TONIC** **13,90**  
(BERGAMARO (BERGAMOTTEN-LIKÖR AUS KALABRIEN), TONIC, ORANGE, ROSMARIN)

TARTARA DI SPACCATELLE PUGLIESI, STRACCIATA, BASILICO 19,80  
(Tatar von Tomaten aus Apulien, cremige Burrata, Basilikum)

CROSTONE DI PANE SPACCAFORNO, RUCOLA, PORCINI SPADELLATI 26,80  
(Geröstetes Sauerteigbrot, Raukesalat, geschwenkte Steinpilze, Kräuter)

PARMIGIANA CLASSICA DI MELANZANE 22,40  
(Auberginen-Tomatenauflauf mit Parmesan überbacken)

TARTARA DI SALMONE NORVEGESE CON I SOUI CONDIMENTI 28,50  
(Tatar vom norwegischen Lachs, Avocadocreme, Ponzu-Sauce)

\*\*\*\*\*

RAVIOLACCI DI OSSOBUCO, BURRO, SALVIA, PARMIGIANO 22,40  
(Hausgemachte Raviolacci gefüllt mit Ossobuco, Butter, Salbei, Parmesan)

SPAGHETTONI PAOLO PETRILLI ALLE VONGOLE VERACI IN BIANCO 26,00  
(Neapolitanische Manufaktur-Pasta, Venusmuscheln, Olivenöl, Knoblauch, Peperoncino)

SPAGHETTINI AL LIMONE DI SORRENTO 19,80  
(Der Sommerklassiker, Spaghettini mit Biozitronen von der Amalfi-Küste)

FETTUCCINE FATTE IN CASA CON FUNGHI PORCINI 28,60  
(Hausgemachte breite Bandnudeln, in der Pfanne geschwenkt mit deutschen Steinpilzen)

\*\*\*\*\*

LINGUINE PETRILLI, CALAMARETTI SPADELLATI, CIPOLLOTTO FRESCO 26,80  
(Gebratene Calamaretti, feine Bandnudeln, Frühlingszwiebeln, Peperoncino)

TAGLIATA DI RAZZA FASSONA, PORCINI SPADELLATI, PATATE 44,00  
(Tagliata vom Fassona-Rind, In der Pfanne geschwenkte Steinpilze, Ofenkartoffeln)

## WEISS

2022 GRILLO DI MOZIA  
TASCA, SIZILIEN  
Gl. 0,2 Fl. 0,75L  
15,90 53,00

## ROSÉ

2022 SUSUMANIELLO ROSE  
VARVAGLIONE, APULIEN  
Gl. 0,2 Fl. 0,75L  
14,50 44,00

## ROT

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