

**ANTIPASTI**  
*Vorspeisen - Starter*

<b>BURRATA PUGLIESE BIO / PANE CROCCANTE / DATTERINI ESSICATI</b>	11,50
<i>Bio Burrata Mozzarella - knuspriges Brot - getrocknete Datteltomaten &amp; Basilikum-Öl</i>	
<i>Bio Burrata Mozzarella . . . crunchy tomato bread . . . dried cherry tomatoes</i>	
<b>TORTINO DI SCAMORZA E MAGGIORANA / EMULSIONE DI POMODORO SECCO</b>	10,50
<i>Warmes Scamorza Käse und Majoran . . . Emulsion von getrockneten Tomaten</i>	
<i>Warm Scamorza cheese - Marjoram flan . . . Emulsion of dried tomatoes</i>	
<b>POLPO GRIGLIATO / CREMA DI CIPOLLA AFFUMICATA / POLVERE DI OLIVE</b>	15,50
<i>Gegrillte Krake . . . Creme von geräucherten Zwiebeln . . . Oliven-Puder</i>	
<i>Grilled octopus . . . cream of smoked onion . . . olive powder</i>	
<b>CAPPESANTE MARINATE / PESCHE / N'DUJA</b>	16,00
<i>Marinierte Jakobsmuscheln . . . Pfirsich . . . „N'Duja“ scharfer Salami</i>	
<i>Marinated scallops . . . peaches . . . „N'duja“ hot salami</i>	
<b>TARTAR DI VITELLO AL TARTUFO / TUORLO D'UOVO MARINATO / PAN BRIOCHE</b>	21,00
<i>Kalbstartar mit Trüffel . . . mariniertes Eigelb . . . Brioche-Brot</i>	
<i>Veal tartar with truffle . . . marinated egg yolk . . . Brioche bread</i>	

**ZUPPE** *Suppen - Soups*

<b>CREMA DI FAGIOLI CANNELLINI / CICORIA</b>	7,50
<i>„Cannellini“ Bohnen Creme-Suppe mit Löwenzahn</i>	
<i>Cannellini Bean cream soup with dandelion</i>	
<b>PAPPA AL POMODORO GIALLO / FRUTTI DI MARE</b>	12,50
<i>Gelbe Tomaten-Brot Suppe mit Meeresfrüchten</i>	
<i>Yellow tomato - bread soup with sea food</i>	

**PASTA**  
*Pasta*

<b>GNOCCHI DI RICOTTA E BARBABIETOLA / TIMO / MANDORLE TOSTATE / PARMIGIANO</b>	16,50
<i>Ricotta-Gnocchi mit Rote Beete . . . Thymian . . . geröstete Mandeln . . . Parmesan</i>	
<i>Ricotta-Gnocchi with beetroots . . . thyme . . . toasted almonds . . . Parmesan</i>	
<b>PLIN RIPIENI DI GENOVESE DI CINGHIALE / BURRO E LAVANDA / RIDUZIONE AL VINO ROSSO</b>	18,00
<i>Plin-Ravioli gefüllt mit Wildschwein-Ragout . . . Lavender-Buttersauce . . . Rotweinreduktion</i>	
<i>„Plin“ Ravioli stuffed with wild boar ragout . . . lavender-butter . . . red wine reduction</i>	
<b>MACCHERONCINI FRESCHI / GUANCIALE / FAVE / UOVO</b>	16,00
<i>Frische Maccheroncini . . . Guanciale Speck . . . Saubohnen . . . Ei</i>	
<i>Fresh Maccheroncini . . . „Guanciale“ bacon . . . Fava beans . . . egg</i>	
<b>FUSILLONI / CALAMARETTI / SALSA VERDE / DATTERINI</b>	13,50
<i>Fusilloni . . . junge Tintenfischen . . . grüne Sauce . . . Datteltomaten</i>	
<i>Fusilloni . . . baby squid . . . green sauce . . . date tomatoes</i>	
<b>BIGOLI / BOTTARGA / ACCIUGHE / CICORIA / PECORINO</b>	16,00
<i>Bigoli Pasta . . . Bottarga Rogen . . . Sardellen . . . Löwenzahn . . . Pecorino Käse</i>	
<i>Bigoli Pasta . . . Bottarga roe . . . dandelion . . . Pecorino cheese</i>	
<b>FREGOLA ALLO ZAFFERANO / MENTA / STRACCIATELLA / CITRONELLA</b>	16,00
<i>Saffron Fregola Pasta . . . Minze . . . Stracciatella (Burrata Füllung) . . . Zitronengras</i>	
<i>Saffron Fregola Pasta . . . mint . . . Stracciatella (Burrata filling) . . . lemongrass</i>	

**PESCE**  
*Fisch*

I NOSTRI PIATTI DI PESCE SONO INDICATI SULLA CARTA CON LE SPECIALITÀ DEL GIORNO  
*Unsere Fischgerichte sind in der Karte mit Tagesempfehlungen zu finden*  
*You can find our daily fish options on our special menu card*

**CARNE**  
*Fleisch*

I NOSTRI PIATTI DI CARNE SONO INDICATI SULLA CARTA CON LE SPECIALITÀ DEL GIORNO  
*Unsere Fleischgerichte sind in der Karte mit Tagesempfehlungen zu finden*  
*You can find our daily meat options on our special menu card*

**DOLCE**  
*Dessert*

<b>PANNA COTTA ALLO JOGURT / CARPACCIO D'ANANAS</b> <i>Joghurt Panna Cotta . . . Ananas Carpaccio</i> <i>Yoghurt Panna Cotta . . . pineapple Carpaccio</i>	6,50
<b>CREMA DI CHEESE CAKE CON FRUTTI DI BOSCO E CRUMBLE DI CIOCCOLATO</b> <i>Cheesecake Creme mit Waldbeeren und Schokoladen-Crumble</i> <i>Cheesecake Creme with wild berries and chocolate-Crumble</i>	7,00
<b>TIRAMISÚ</b>	6,50
<b>TORTINO DI MELA / PINOLI / CREMA CHANTILLY (15 Minuti)</b> <i>Warmes Apfel – Pinienkern Törtchen . . . Chantilly Creme (15 Minuten)</i> <i>Warm apple – pine nut cake . . . Chantilly cream (15 minutes)</i>	8,50