

ANTIPASTI
Vorspeisen - Starter

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

PASTA
Pasta

GNOCCHI DI RICOTTA E BARBABIETOLA / TIMO / MANDORLE TOSTATE / PARMIGIANO	16,50
<i>Ricotta-Gnocchi mit Rote Beete . . . Thymian . . . geröstete Mandeln . . . Parmesan</i> <i>Ricotta-Gnocchi with beetroots . . . thyme . . . toasted almonds . . . Parmesan</i>	
PLIN RIPIENI DI GENOVESE DI CINGHIALE / BURRO E LAVANDA / RIDUZIONE AL VINO ROSSO	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>	
MACCHERONCINI FRESCHI / GUANCIALE / FAVE / UOVO	16,00
<i>Frische Maccheroncini . . . Guanciale Speck . . . Saubohnen . . . Ei</i> <i>Fresh Maccheroncini . . . „Guanciale“ bacon . . . Fava beans . . . egg</i>	
FUSILLONI / CALAMARETTI / SALSA VERDE / DATTERINI	13,50
<i>Fusilloni . . . junge Tintenfischen . . . grüne Sauce . . . Datteltomaten</i> <i>Fusilloni . . . baby squid . . . green sauce . . . date tomatoes</i>	
BIGOLI / BOTTARGA / ACCIUGHE / CICORIA / PECORINO	16,00
<i>Bigoli Pasta . . . Bottarga Rogen . . . Sardellen . . . Löwenzahn . . . Pecorino Käse</i> <i>Bigoli Pasta . . . Bottarga roe . . . dandelion . . . Pecorino cheese</i>	
RISOTTO / PESTO DI PISTACCHIO E LIMONE / FRAGOLE MARINATE	16,50
<i>Risotto . . . Pistazien-Zitronen Pesto . . . marinierte Erdbeeren</i> <i>Risotto . . . Pistachio-lemon Pesto . . . marinated strawberries</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

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