

**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 PECORINO AL TARTUFO / CHUTNEY DI FICHI SECCHI</b>	10,00
<i>Törtchen vom getrüffeltem Pecorinokäse . . . Chutney von getrockneten Feigen</i>	
<i>Flan of truffled Pecorino cheese . . . chutney of dried figs</i>	
<b>MOSCARDINI IN TEMPURA / PURÈ DI PATATE E PISELLI / OLIO DI ACCIUGA</b>	13,50
<i>Moscardini (Baby Kraken) in Tempura Teig . . . Kartoffel-Erbсен-Püree . . . Sardellen-Öl</i>	
<i>Moscardini (baby octopus) in Tempura . . . puree of potatoes &amp; green peas . . . anchovy oil</i>	
<b>TARTAR DI BRANZINO / MANGO / N'DUJA / ASPARAGI DI MARE</b>	17,50
<i>Wolfbarsch Tartar . . . Mango . . . N'Duja scharfe Wurst . . . Salicornia-Algen</i>	
<i>Sea bass Tartar . . . Mango . . . N'Duja hot salami . . . Salicornia sea weed</i>	
<b>VITELLO FREDDO / CREMA DI PALAMITA / LIMONE CANDITO / CAPPERI CROCCANTI</b>	16,50
<i>Kaltes Kalbsbraten . . . Palamita (Thunfisch) Creme . . . kandierte Zitrone . . . knusprige Kapern</i>	
<i>Thin sliced roast of veal . . . Palamita (tuna) cream . . . candied lemon . . . crunchy capers</i>	
<b>CREMA DI ZUCCA</b> 8,50	<b>CREMA DI ZUCCA CON CALAMARETTI</b> 13,50
<i>Kürbiscreme Suppe</i>	<i>Kürbiscreme Suppe mit Baby Tintenfischen</i>
<i>Pumpkin cream soup</i>	<i>Pumpkin cream soup with baby squid</i>

**PASTA**  
*Pasta - Risotto*

<b>GARGANELLI CON BRANZINO, POMODORO GIALLO E PISTACCHIO</b>	16,50
<i>Garganelli Pasta . . . Loup de Mer . . . gelbe Tomaten . . . Pistazien</i>	
<i>Garganelli Pasta . . . sea bass . . . yellow tomatoes . . . pistachio nuts</i>	
<b>GNUDI DI BIETOLA E PHILADELPHIA / PESTO DI NOCCIOLE</b>	14,50
<i>Gnudi (große Gnocchi) mit Mangold &amp; Philadelphia Frischkäse . . . Haselnuss-Pesto</i>	
<i>Gnudi (big Gnocchi) with Swiss chard &amp; Philadelphia fresh cheese . . . hazelnut-Pesto</i>	
<b>ORECCHIETTE FRESCHE / CARCIOFI / OLIVE / PECORINO</b>	16,00
<i>Frische Orecchiette Pasta . . . Artischocken . . . Oliven . . . Pecorino Käse</i>	
<i>Fresh Orecchiette Pasta . . . artichokes . . . olives . . . Pecorino cheese</i>	
<b>PLIN CON GENOVESE DI TONNO / CLOROFILLA DI PREZZEMOLO</b>	19,00
<i>Plin (Ravioli) gefüllt mit Thunfisch-Zwiebel Ragout . . . Petersilie-Chlorophyll</i>	
<i>Plin (Ravioli) stuffed with tuna-onion ragout . . . parsley-chlorophyll</i>	
<b>TAGLIATELLE CON RAGÚ DI MANZO E PORCINI / RICOTTA AFFUMICATA</b>	16,00
<i>Tagliatelle . . . Rinder-Steinpilz Ragout . . . geräucherter Ricotta Käse</i>	
<i>Tagliatelle . . . Ragout of beef and Porcini mushrooms . . . smoked Ricotta cheese</i>	
<b>RISOTTO ALLA ZUCCA / CARPACCIO DI VITELLO AL MIELE TARTUFATO</b>	18,00
<i>Risotto mit Kürbis . . . Kalbscarpaccio mit Trüffel-Honig</i>	
<i>Risotto with pumpkin . . . veal Carpaccio with truffled honey</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>BUDINO DI CASTAGNE / SALSA DI CACHI</b> <i>Maronen Crème Caramel . . . Kakisfruchtsauce</i> <i>Chestnut Crème Caramel . . . persimmon sauce</i>	7,50
<b>MOUSSE DI ZUCCA / CRUMBLE DI AMARETTI</b> <i>Kürbis Mousse . . . Crumble von Amaretti Keksen</i> <i>Pumpkin Mousse . . . Crumble of Amaretti biscuits</i>	8,00
<b>TIRAMISÚ</b>	6,50
<b>BLONDIE AL CIOCCOLATO BIANCO E AGRUMI / CHANTILLY CON MELA</b> <i>Weißer Schoko Blondie mit Zitrusfrüchten . . . Chantilly Creme mit Apfel</i> <i>White choco Blondie with citrus fruits . . . Chantilly cream with apple</i>	6,50