

ANTIPASTI

BURRATA PUGLIESE BIO / EMULSIONE DI POMODORO GIALLO / CROSTINI AL BASILICO	11,50
<i>Bio Burrata Mozzarella . . . Emulsion von gelben Tomaten . . . Basilikum-Crostini</i>	
<i>Bio Burrata Mozzarella . . . emulsion of yellow tomatoes . . . basil-Crostinis</i>	
TORTINO DI SCAROLA, OLIVE E OLIO DI ACCIUGHE	9,00
<i>Warmes Törtchen von Eskariol, Oliven und Sardellenöl</i>	
<i>Warm Flan of escarole, olives and anchovy oil</i>	
TARTAR DI VITELLO / PORCINI / UOVO CROCCANTE	17,00
<i>Kalbstartar . . . Steinpilzen . . . knuspriges Ei</i>	
<i>Veal Tartar . . . Porcini mushrooms . . . crunchy egg</i>	
GAMBERI MARINATI / FRISSELLE AL POMODORO E COZZE / OLIO DI N'DUJA	15,00
<i>Marinierte Garnelen . . . Tomato-Miesmuschel Brot . . . Öl von N'Duja (scharfe Wurst)</i>	
<i>Marinated prawns . . . tomato-mussel bread . . . oil of N'Duja (hot salami)</i>	
CALAMARETTI GRIGLIATI / CREMA DI ZUCCA / INSALATINA / CRUMBLE AL NERO	14,50
<i>Gegrillte junge Tintenfische . . . Kürbiscreme . . . kleiner Salat . . . schwarzes Crumble</i>	
CREMA DI PATATE E PORCINI CON o SENZA GUANCIALE CROCCANTE	10,50
<i>Kartoffel-Steinpilz Creme Suppe mit oder ohne knusprigem Guanciale-Speck</i>	
<i>Potato soup with Porcini step mushrooms . . . with or without Guanciale-bacon</i>	

PASTA & RISOTTO

GNOCCHI DI RICOTTA / GUANCIALE / POMODORO GIALLO E PECORINO	14,00
<i>Ricotta-Gnocchi . . . Guanciale Speck . . . gelbe Tomaten . . . Pecorinokäse</i>	
<i>Ricotta Gnocchi . . . Guanciale bacon . . . yellow tomatoes . . . Pecorino cheese</i>	
TAGLIATELLE / STRACCIATELLA / NEPITELLA / MELANZANE / PINOLI	14,00
<i>Tagliatelle ... Stracciatella (Burrata Füllung) ... Katzenminze ... Auberginen ... Pinienkernen</i>	
<i>Tagliatelle ... Stracciatella (Burrata filling) ... catmint ... eggplant ... pine nuts</i>	
SPAGHETTI QUADRATI CON VONGOLE, LIMONE E BOTTARGA	16,50
<i>Viereckige Spaghetti mit Venusmuscheln, Zitrone & Bottarga Rogen</i>	
<i>Square Spaghetti with clams, lemon and Bottarga roe</i>	
TAGLIOLINI AL RAGÙ DI POLPO E SCAROLA CROCCANTE	15,50
<i>Tagliolini mit Kraken-Ragout und knusprigem Eskariol</i>	
<i>Tagliolini with octopus-ragout and crunchy escarole</i>	
RISOTTO AI PORCINI E FONDUTA DI SCAMORZA	16,50
<i>Risotto mit Steinpilzen und Scamorzakäse Fondue</i>	
<i>Risotto with Porcini-step mushrooms and Scamorza cheese Fondue</i>	

DOLCE - Dessert

TORTINO DI MANDORLE E CIOCCOLATO BIANCO / MOUSSE AL BASILICO	8,00
<i>Mandel-weiße Schoko Törtchen mit Basilikum-Mousse & Tomaten-Konfitüre (15 Min)</i>	
<i>Almond - white chocolate cake with basil Mousse & tomato jam</i>	
MOUSSE AL CIOCCOLATO AL LATTE E NOCI	6,00
<i>Milchschokolade Mousse mit Walnüssen / Chocolate Mousse with walnuts</i>	
TIRAMISÚ	6,00