

Empfehlungen / recommendations

Antipasti

PROSCIUTTO SANT'ILARIO, FICHI E BALSAMICO 24 €

*30 Monate gereifter Sant'Ilario Schinken frisch aufgeschnitten | Feige | Balsamico
Sant'Ilario ham aged for 30 months | fig | vinegar*

TARTARE DI POMODORO PETRILLI CON STRACCIATA DI BURRATA 21 €

*Tatar von sizilianiscchen Petrillo Tomaten | Burrata
Tatar of Sicilian tomatoes | burrata*

Pasta

TAGLIATELLE FRESCHE AL RAGÚ DI POLIPO ALL'ARRABBIATA 25 €

*Hausgemachte Tagliatelle | leichte-scharfes Ragout vom Oktopus
Homemade tagliatelle | light spicy ragout of octopus*

**ORECCHIETTE CON POMODORO FRESCO PETRILLI,
RICOTTA E BASILICO 28 €**

*Hausgemachte Orecchiette-Nudeln | Apulische Tomaten | Ricotta-Käse | Basilikum
Homemade orecchiette noodles | Apulian tomatoes | ricotta cheese | basil*

Pesce e carne

**GRIGLIATINA ESTIVA DI PESCE FRESCO
CON MISTICANZA AL MELAGRANO 40 €**

*Variation von gegrillten Edelfischen | sommerlicher Salat mit Granatapfel
Mixed grilled fish | seasonal salad with pomegranate*

**ENTRECÔTE DI FASSONA CON FINFERLI SPADELLATI E
PATATE AL ROSMARINO 36 €**

*Entrecôte vom Fassona-Rind | frische Pfifferlinge | Rosmarinkartoffeln
Fassona beef Entrecôte | chanterelles | rosemary potatoes*

Weinempfehlung

ROSÉWEIN: 2022 ANNA'S SECRET, TOSKANA (KELLEREI VAL DI TORO)

Schon der Name verführt zum Trinken!

Man riecht Orangenblüten, Kirsche und Erdbeere. Am Gaumen mit einem saftigen, mineralischen Finale. Lecker! Der Wein passt perfekt zu leichten Vorspeisen, Pasta und Meeresfrüchten!