

Antipasti

TARTARE DI AVOCADO DELL'ETNA CON DATTERINI 22 €

Tartar von der Etna-Avocado | Sizilianische Datteltomaten
Avocado tartar | Sicilian tomatoes

INSALATINA TIEPIDA DI POLPO CON POMODORI SECCHI

E OLIVE TAGGIASCHE E PATATE 25 €

Lauwarmer Salat vom Oktopus | getrocknete Tomaten | Taggiasche Oliven | Sellerie
Warm octopus salad | dried tomatoes | olives | celery

Pasta e Risotto

RISOTTO ACQUERELLO AL POMODORO E STRACCIATA DI BURRATA 26 €

Hausgemachtes Risotto vom Carnaroli Reis | Tomaten
cremiges Herz vom Burrata-Käse | Basilikum
Homemade Carnaroli rice risotto | tomato | burrata cheese

TAGLIATELLE AI GALLINACCI E SCAGLIE DI PARMIGIANO 26 €

Handgemachte Tagliatelle Nudeln | frische Pfifferlinge | Parmesanobel
Homemade tagliatelle noodles | chanterelles | parmesan

Pesce e carne

TRANCIO DI PESCE SPADA ALLA GRIGLIA CON SALMORIGLIO E MISTICANZA ESTIVA 36 €

Schwertfisch vom Grill | Salmoriglio-Marinade | sommerlicher Salat
Grilled swordfish | Sicilian marinade | seasonal salad

SCALOPPINA DI VITELLO CON GALLINACCI E PATATE NOVELLE 38 €

Kalbsschnitzel | frische Pfifferlinge | junge Kartoffeln
Veal medallions | chanterelles | potatoes

Weinempfehlungen der Woche

WEISSWEIN

2024 Pinot Grigio, PierPaolo Pecorari, Friaul

Glas 0,2: 13,90 € Flasche 0,7: 44,00 €

ROTWEIN

2017 AETNEUS (Etna Rosso), Sizilien

Glas 0,2: 16,90 € Flasche 0,7: 59,00 €

APERITIF-EMPFEHLUNG

Bergamaro + Tonic Water 10,50 €

Leicht-herber Bergamotte-Likör (Zitrusfrucht) mit erfrischendem Tonic. Sehr lecker!