

## APERITIF

### CLARIUS ROSÉ SPUMANTE CONCILIO VINI

Feine Perlage, trocken und fruchtig, Cuvée von Chardonnay und Pinot Nero. Fruity and dry sparkling wine.

6,-  
0,1l

## ANTIPASTI

### BRODETTO DI PESCE CON POLPETTINE DI SCORFANO E RICOTTA

Fischsuppe mit Fleischbällchen vom Drachenkopf und Ricotta. *Fish soup with meatballs of redfish and ricotta.*

10,-

### PANNA COTTA DI CAVOLFIORE, CREMA DI PORRI, PROFUMO DI TARTUFO

Blumenkohl-Panna Cotta auf Lauchcreme mit Trüffel. *Cauliflower panna cotta with leek garlic cream and truffle.*

16,-

## PASTA

### SPAGHETTI CON CREMA DI BURRATA, BASILICO E MELANZANE

Spaghetti mit Burrata-Creme, Basilikum und Auberginen. *Spaghetti with burrata cream, basil and eggplants.*

16,-

### RAVIOLONI RIPIENI DI BRANZINO

Hausgemachte Ravioli mit Wolfsbarsch und Lauch-Kapern-Sauce. *Home made ravioli with seewolf on leek and capers sauce.*

17,-

### PAPPARDELLE AL RAGU DI CAPRIOLO

Pappardelle mit Rehragout, Butter und Parmesan. *Pappardelle with venison ragout, butter and parmesan.*

17,-

## FISCH

### TRANCIA DI BRANZINO CON PEPERONATA E GNOCCHI

Gebratener Wolfsbarsch auf Peperonata Gemüse mit Gnocchi und Nocellara Oliven.

*Roasted sea bass on Peperonata Vegetables with Gnocchi and Nocellara Olives.*

28,-

### IL PICCOLO ROMBO AL BURRO NERO E CAPPERI

Baby-Steinbutt in brauner Butter gebraten mit Kapern und Zitrone.

*Braised turbot with capers and lemon.*

32,-

## FLEISCH - MEAT

### FILETTI DI AGNELLO CARCIOFI FRITTI ALLO ZAFFERANO

Schottische Lammfilets mit Artischocken in Safransauce. *Scottish lamb fillets with artichokes in safransauce.*

28,-

### FILETTO DI MAIALINO CINTA SENESE CON PERE, VINO ROSSO E SCALOGNO

Halbwildes Cinta Senese Schweinefilet mit karamellisierten Birnen, Rotwein und Schalotten.

*Semi-savory Cinta Senese pork fillets with caramelized pears, red wine and shallots.*

27,-

## DESSERT

### CREPES ALL ARANCIO, SEMIFREDDO ALLE CASTAGNE, CIOCCOLATO

Orangen Crepes, Kastanieneis halbgefroren, Valrhona Schokolade. *Orange crepes, chestnutice, valrhona chocolate.*

10,-

## WEINEMPFEHLUNG - RECOMMENDED WINES

### 2016 FALANGHINA

IGT Beneventano

weiß  
white Ein wunderschöner Wein mit blumigen Bukett und fruchtigem Geschmack. Dezent mineralisch, weich, harmonisch und nachhaltig im Abgang. *A beautiful wine with a flowery bouquet and fruity taste. Subtle mineral, soft, harmonious and lasting on the finish.*

(0,75l 34,-) 0,1l 4,<sup>80</sup>

### 2013 SALENTO PRIMITIVO

IGP Messapico

rot  
red Dunkel mit violetten Reflexen, dicht mit fruchtig-würzigen Bouquet, gut strukturierte und starke Präsenz von Tanninen. Ein toller Abschluss. *Very powerful primitivo. Well structured and strong presence of tannins. A great finish.*

(0,75l 34,-) 0,1l 4,<sup>80</sup>

# Taste of Italy

Täglich von 12-15Uhr

*Taste of Italy ist ein besonderes Angebot für den Mittagstisch. Die Gerichte sind kompakt und leicht bekömmlich, ideal um einen Querschnitt anspruchsvoller italienischer Küche in der Mittagspause auszuprobieren.*

## APERITIF

### CLARIUS ROSÉ SPUMANTE CONCILIO VINI

*Feine Perlage, trocken und fruchtig, Cuvée von Chardonnay und Pinot Nero. Fruity and dry sparkling wine.*

4,-  
0,1l

## ANTIPASTI

### BRODETTO DI PESCE CON POLPETTINE DI SCORFANO E RICOTTA

*Fischsuppe mit Fleischbällchen vom Drachenkopf und Ricotta. Fish soup with meatballs of redfish and ricotta.*

8,-

## PASTA

### SPAGHETTI CON CREMA DI BURRATA, BASILICO E MELANZANE

*Spaghetti mit Burrata-Creme, Basilikum und Auberginen. Spaghetti with burrata cream, basil and eggplants.*

13,-

### RAVIOLONI RIPIENI DI BRANZINO

*Hausgemachte Ravioli mit Wolfsbarsch und Lauch-Kapern-Sauce. Home made ravioli with seewolf on leek and capers sauce.*

13,-

## FISCH

### TRANCIA DI BRANZINO CON PEPERONATA E GNOCCHI

*Gebratener Wolfsbarsch auf Peperonata Gemüse mit Gnocchi und Nocellara Oliven.*

*Roasted sea bass on Peperonata Vegetables with Gnocchi and Nocellara Olives.*

20,-

## FLEISCH - MEAT

### FILETTI DI AGNELLO CARCIOFI FRITTI ALLO ZAFFERANO

*Schottische Lammfilets mit Artischocken in Safransauce. Scottish lamb fillets with artichokes in safransauce.*

20,-

## DESSERT

### CREPES ALL ARANCIO, SEMIFREDDO ALLE CASTAGNE, CIOCCOLATO

*Orangen Crepes, Kastanieneis halbgefrohren, Valrhona Schokolade. Orange crepes, chestnutice, valrhona chocolate.*

7,-

## WEINEMPFEHLUNG - RECOMMENDED WINES

### 2016 FALANGHINA

IGT Beneventano

*weiß* Ein wunderschöner Wein mit blumigen Bukett und fruchtigem Geschmack. Dezent mineralisch, weich,  
*white* harmonisch und nachhaltig im Abgang. *A beautiful wine with a flowery bouquet and fruity taste.*  
*Subtle mineral, soft, harmonious and lasting on the finish.*

(0,75l 34,-) 0,1l 4,<sup>80</sup>

### 2013 SALENTO PRIMITIVO

IGP Messapico

*rot* Dunkel mit violetten Reflexen, dicht mit fruchtig-würzigen Bouquet, gut strukturierte und starke  
*red* Präsenz von Tanninen. Ein toller Abschluss. *Very powerful primitivo. Well structured and strong*  
*presence of tannins. A great finish.*

(0,75l 34,-) 0,1l 4,<sup>80</sup>