

Apró der Woche

Nonino Aperitivo Spritz (Pflanzenbasierter Aperitif mit Prosecco. Botanical-based aperitif and dry sparkling wine) 0,1L 12,-

VORSPEISEN

CREMA DI CASTAGNE CON PORCINI 14,-

Maronensuppe mit Steinpilze.
Chestnut soup with porcini mushrooms.

CARPACCIO DI CERVO CON INSALATA DI MELE E RAPA ROSSA 23,-

Hirschrücken-Carpaccio mit Äpfelsalat und Rote Bete Vinaigrette.
Red deer fillet carpaccio with apple salad and Beetroot Vinaigrette.

PASTA

STRASCINATE PUGLIESI CON E CIME DI RAPA 24,-

Apulischen Hausgemachte Nudeln mit Stängelkohl, Chili und Pecorino.
Apulian Homemade pasta with cabbage stalks, chili and pecorino.

PACCHERI CON SPADA E POMODORINI DEL PIENNOLO 26,-

Paccheri mit Schwertfisch, Kapern, Oliven und Piennolo-Tomaten vom Vesuv.
Paccheri with swordfish, capers, olives and tomatoes from Vesuvius.

FISCH

TRANCIA DI SALMONE DI NORVEGIA AL PINOT NERO CON CREMA DI CIPOLLA 42,-

Norwegischer Lachs mit der Haut zebrate, in Pinot Noir Sauce und pürierten Zwiebeln.
Norwegian salmon with skin fried in Pinot Noir sauce and pureed onions.

CODE DI GAMBERONI IMPERIALI AL SESAMO CON SALSA AI PEPERONI 47,-

Riesen-Hummerkrabben in Sesamkruste auf pikanter Rote-Paprika-Sauce. *Sesame crusted fried prawns with red pepper sauce.*

FLEISCH - MEAT

STINCO DI AGNELLO E FILETTO CON VERZE BRASATE 42,-

Geschmortes „Lamm-Ossobuco“ und -Filet auf Wirsinggemüse.
Braised lamb's shank and fillet ossobuco style with savoy.

PETTO DI ANATRA ROSA ARROSTO CON OLIVE, FAVE E CARCIOFI 42,-

Rosa gebratene Barbarie-Entenbrust tranchiert mit Oliven, Fava-Bohnen, Artischocken auf Parmesan-Grieß-Taler.
Pink roasted Barbarie duck breast carved with olives, fava beans, artichokes on parmesan semolina patties.

DESSERT

PANETTONE DI GELATO AL CIOCCOLATO E GINGER 13,-

Halbgefrorene Panettone mit Schokolade und Ingwer.
Iced panettone with chocolate-ginger sauce.

WEINEMPFEHLUNG - RECOMMENDED WINES

2024	POGGIO DEI GELSI	
IGT	Cotarella	
weiß	Ein frischer, elegant-leichter Weißwein mit Aromen von Zitrusfrüchten, weißen Blüten und einem Hauch Steinobst. Am Gaumen zeigt er eine klare, lebendige Säure und ein harmonisches, animierendes Finish.	
white	A fresh, elegantly light white wine with aromas of citrus fruits, white blossoms, and a hint of stone fruit. On the palate, it shows a crisp, vibrant acidity and a harmonious, lively finish.	
		(0,75l 42,-) 0,1l 6, ⁰⁰
2022	SYRAH "SALLIER DE LA TOUR"	
DOC	Tasca d'Almerita	
rot	Intensive Aromen von dunklen Früchten wie Brombeere und schwarzer Johannisbeere, begleitet von würzigen Noten wie schwarzem Pfeffer und mediterranen Kräutern; am Gaumen wirkt er saftig, ausgewogen und weich mit feinen Tanninen und einem frischen, leicht salzigen Abgang.	
red	Intense aromas of dark fruits such as blackberry and blackcurrant, accompanied by spicy notes of black pepper and Mediterranean herbs; on the palate it is juicy, balanced, and smooth with fine tannins and a fresh, subtly salty finish.	
		(0,75l 44,-) 0,1l 6, ⁵⁰