

Aperitif des Monats

NONINO SPRITZ (Nonino aperitivo mit Prosecco *Nonino Aperitif with sparkling wine*) 0,1L 10,-

VORSPEISEN - STARTER

ZUPPETTA DI MELONE CON GAMBERI ARROSTO 15,-

Kalte Melonensüppchen mit gebraten krabben, Ingwer und Chili
Cold Melon soup with Prawns sauté, ginger and chilli

PANNA COTTA CON FORMAGGIO DI PECORA, RUCOLA E GELATINA DI ANGURIA 22,-

Cremige Schafskäse-“Panna cotta” auf Rucola salat und Wassermelonengelee mit getrüffelter Vinaigrette
Goat’s milk cheese panna cotta with rocket salad and water melon with truffle vinaigrette

PASTA

TAGLIATELLE CON FINFERLI E PANCETTA 26,-

Hausgemachte Tagliatelle mit sautierten Pfifferlingen und Pancetta
Tagliatelle with chanterelles sauté and bacon

PACCHERI CON PESCATRICE E POMODORI DEL PIENNOLO 28,-

Paccheri mit Seeteufel, Kapern, Oliven und Piennolo-Tomaten vom Vesuv
Paccheri with monkfish, capers, olives and tomatoes from Vesuvius

FISCH

FILETTI DI PESCATRICE CON LE NOCI E AGRODOLCE DI CAPPERI DI PANTELLERIA 42,-

Seeteufel-Filets mit Walnüssen und Pantelleria-Kapern süß sauer
Fillet of angler with walnuts and capers sweet sour

TRANCE DI SALMONE NORVEGESE CON FINFERLI 40,-

Tranche von Fjordlachs mit Pfifferlingen
Slice of salmon with chanterelles

FLEISCH - MEAT

FAZZOLETTI DI MANZO CON CANTERELLI TRIFOLATI (JÖRG’S LIEBLINGSGERICHT) 40,-

Feine gegrillte Scheiben vom Black Angus mit sautierten Pfifferlingen, Rucola-Salat und Rosmarinkartoffeln
Grilled prime U.S. sirloin with pan fried Chanterelles mushrooms, arugola salad and oven baked rosemary potatoes

FILETTO DI VITELLO AL MARSALA 42,-

Kalbsfilets-Medaillons mit Marsala-Wein-Sauce und Römische Gries-Parmesan-Gnocchi
Veal fillet medallions with Marsala wine sauce and Parmesan Gnocchi Roman style

DESSERT

“FIG SEC” MARINATI AL ROSMARINO, MIELE E OLIO DI OLIVA CON GELATO ALLE MANDORLE 14,-

Eingelegte Feigen mit Rosmarin, Honig, Olivenöl und Mandel-Eis-Krokkant
Marinated figs with rosemary, honey, olive oil and almond ice-brittle

WEINEMPFEHLUNG - RECOMMENDED WINES

2025 Mariell Falanghina Pompelano

IGP Tenuta le Lune del Vesuvio

weiß Helles, leuchtendes Strohgelb. Aromen von grünem Apfel, weißen Blüten und frischen Zitrusfrüchten. Trocken, harmonisch und ausgewogen mit feiner Mineralität aus den vulkanischen Böden am Fuße des Vesuvs.
white Bright straw yellow. Intense aromas of green apple, white flowers, and fresh citrus lead to a dry, balanced palate with pronounced minerality, reflecting the volcanic soils at the foot of Mount Vesuvius.

(0,75l 45,-) 0,1l 6,⁵⁰

2025 O’Cuognolo Pompeiano

IGP Tenuta le Lune del Vesuvio

rot Tiefes Rubinrot mit violetten Reflexen, begleitet von Aromen reifer Kirschen, feinen Gewürzen und dezenten Kräuternoten. Am Gaumen vollmundig, harmonisch mit eingebundenen Tanninen und einer frischen, ausgewogenen Struktur.
red Deep ruby red with violet reflections, revealing aromas of ripe cherries, subtle spices, and delicate herbal notes. Full-bodied on the palate, with well-integrated tannins and a fresh, balanced structure.

(0,75l 48,-) 0,1l 6,⁹⁰