

## ANTIPASTI

### CAPONATA CON BURRATA DI BUFALA, GAMBERETTI E PESTO AMALFITANO

Neapolitanische Auberginen-Caponata (süß-sauer), Büffel-Burrata, Schrimps und Amalfi-Pesto.  
*Neapolitan eggplant caponata (sweet sour), buffalo burrata, prawns and pesto Amalfi style.*

16,-

### CREMA DI ASPARAGI CON SPIEDO DI SALMONE ED ERBA LIMONE

Spargelsuppe mit Lachs Zitronengrass-Spieß und Crème Fraîche.  
*Asparagus soup with salmon-lemon-herb-brochette and Crème Fraîche.*

12,-

## PASTA

### RAVIOLI DI AGNELLO AL BURRO E SALVIA

Mit Lamnbraten gefüllte Ravioli in Butter, Salbei und Parmesan.  
*Ravioli of braised lamb shank in a sauce of butter, sage and Parmigiano.*

17,-

### CALAMARATA AL SUGO DI TRIGLIE CON FINOCCHIO E PEPERONCINO

Calamarata an Rotbarben-Sugo, Tomaten, Fenchel vom Rost und Chili.  
*Calamarata with red mullet, tomatoes, roasted fennel and chilli.*

17,-

## FISCH

### TRANCIA DI SALMONE NORVEGESE CON CONCHIGLIA, ASPARAGI E SALSA DI ANETO

Tranche vom norwegischen Lachs und Jakobsmuschel mit grünem Spargel auf cremiger Chardonnay-Dill-Sauce.  
*Norwegian salmon and scallop with green asparagus, creamy dill chardonnay sauce.*

27,-

### SPIEDO DI CALAMARI CON GAMBERI, PULPO CRUMBLE DI PANE ALLE OLIVE, SALSA DI POMODORO E MAIONESE DI PULPO

Tintenfisch-Spieß mit Garnelen, Pulpo, aromatisches Brot, Tomaten und Oktopus Creme.  
*Skewered squid with shrimps, pulpo, aromatic bread, raw tomato and octopus cream.*

28,-

## FLEISCH - MEAT

### FILETTI DI AGNELLO IN CROSTA DI PISTACCHIO CON ASPARAGI GRATINATI

Gebratene Lammfilets in Pistazien-Kräuterkruste und Pecorinokäse mit gratiniertem Spargel.  
*Roast filled of lamb with pistachio herb crust with pecorino cheese and asparagus gratin.*

29,-

### ASPARAGI CON PARMIGIANO REGGIANO E PROSCIUTTO MANTEGNA

Spargel mit reifen Parmesan überbacken (18 Monate) und Mantegna Parmaschinken DOP.  
*Asparagus with parmesan cheese and mantegna parma ham DOP.*

26,-

## DESSERT

### CREME BRÛLÉE, SCHIUMONE DI CIOCCOLATO, FRAGOLE E MASCARPONE

Crème brûlée, Schokoladen Mousse, Erdbeeren und Mascarpone.  
*Crème brûlée, chocolate mousse, strawberries and mascarpone.*

10,-

## WEINEMPFEHLUNG - RECOMMENDED WINES

### 2017 LA SCOLCA VALENTINO

DOCG **Gavi**

weiß  
white Aus Cortese-Rebstöcke gekeltert. Er präsentiert sich in einem zarten Strohgelb, ist wunderbar duftig, zugänglich und delikate. Nase und Gaumen erobert er mit einer einmaligen Frische und Eleganz. *From Cortese vines pressed. It presents itself in a delicate straw yellow, is wonderfully fragrant, accessible and delicate. He conquers nose and palate with a unique freshness and elegance.*

(0,7l 36,-) 0,1l 5,<sup>20</sup>

### 2013 UVA DI TROIA ROSSO

IGT **MANIERO DI FEDERICO CANTINE ANDRIA**

rot  
red Autochthone Rebsorte aus Apulien. Weich, ausgewogen, sauber und mit einer einzigartigen und komplexen Persönlichkeit. Sanftes Tannin, Elegant und schöne Nachhaltigkeit. *Autochthonous grape variety from Apulia. soft, balanced, clean and with a unique and complex personality.*

(0,7l 38,-) 0,1l 5,<sup>50</sup>