

VINO E BASILICO

ANTIPASTI

Vorspeisen - Starter

BURRATA, CIALDA DI CARASAU, CREMA DI POMODORO E POLVERE DI OLIVE <i>Bio-Burrata Mozzarella mit Carasau Chips, Tomatencreme & Oliven-Pulver</i> <i>Bio-Burrata Mozzarella with Carasau-chips, tomato cream & olive powder</i>	11,5,-
TORTINO DI FRIARIELLI, PROVOLA, EMULSIONE DI POMODORO <i>Warmes „Friarielli“ Stängelkohl-Scamorza Törtchen & Tomaten-Emulsion</i> <i>Warm flan of „Friarielli“ wild Brokkolis & Scamorza cheese with tomato emulsion</i>	10,-
CARPACCIO DI GAMBERI, GELATINA DI MELAGRANA, POLVERE DI PANCETTA E JOGURT <i>Carpaccio von roten Garnelen mit Granatapfel-Gelee, Pancetta-Speck Pulver & Jogurt</i> <i>Carpaccio of red prawns with pomegranate jelly, bacon powder & yoghurt</i>	17,-
POLPO IN TEMPURA, PURÈ DI ZUCCA E MAIONESE DI AGLIO NERO <i>Krake in Tempura Teig, Kürbis Püree und Mayonnaise von schwarzem Knoblauch</i> <i>Octopus in Tempura with pumpkin puree & mayonnaise of black garlic</i>	16,5,-
VITELLO TONNATO 2.0 <i>Kalbsrücken Sous vide mit Thunfisch-Kapern Cremesauce / veal sous vide & tuna-caper cream</i>	16,-

PASTA

RAVIOLI DI RICOTTA DI CAPRA, MELANZANE E MANDORLE TOSTATE <i>Ravioli gefüllt mit Ziegen-Ricottakäse (BIO), Auberginen & gerösteten Mandeln</i> <i>Ravioli stuffed with goat Ricotta cheese, eggplants & roasted almonds</i>	19,-
STRACCETTI DI FARRO, RAGÙ DI VERDURE E SCAMORZA LIQUIDA <i>Graupen-Straccetti Pasta mit Gemüse-Ragout & flussigem Scamorza Käse</i> <i>Spelt - Straccetti Pasta with vegetable Ragout & liquid Scamorza cheese</i>	14,5
TAGLIOLINI NERI CON SCAMPI, FRIARIELLI E BURRATA AFFUMICATA <i>Schwarze Tagliolini mit Scampi, „Friarielli“ Stängelkohl & geräuchertem Burrata</i> <i>Black Tagliolini with langostinos, „Friarielli“ wild brokkolis & smoked Burrata cheese</i>	19,-
GNOCCHI DI PATATE, SALSICCIA E ZUCCA CON OLIO AL ROSMARINO <i>Kartoffel-Gnocchi mit Salsiccia Wurst & Kürbis an Rosmarin-Öl</i> <i>Potato-Gnocchi with Salsiccia-sausage & pumpkin, rosemary oil</i>	16,5
PACCHERI CON RAGÙ BIANCO DI MARE E CRUMBLE DI POMODORI SECCHI <i>Paccheri mit weißem Meeresfrüchtenragout & crumble von getrockneten Tomaten</i> <i>Paccheri with white sea food ragout & dried tomato crumble</i>	17,-
PAPPARDELLE AL CINGHIALE CON OLIVE E PORCINI SECCHI <i>Pappardelle mit Wildschwein, Oliven & getrockneten Steinpilzen</i> <i>Pappardelle with wild boar, olives & dried step Porcini mushrooms</i>	16,5

SECONDO Hauptgang - Main Course

I PIATTI DI PESCE E CARNE SONO INDICATI SULLA CARTA CON LE SPECIALITÀ DEL GIORNO
Unsere Fisch- & Fleischgerichte sind in der Karte mit den Tagesempfehlungen zu finden

DOLCE Dessert

TIRAMISÚ	6,-
BUDINO DI CASTAGNE, MOUSSE DI PERE E CRUMBLE DI AMARETTI <i>Maronen Crème Caramel mit Birnen-Mousse & Amaretti Crumble - Chestnut crème Caramel & pear Mousse</i>	7,-
MORBIDO DI GIANDUIA CON SPUMA AL CAFFÈ <i>Nuss-Nougat mit Kaffee-Schaum - nut nougat with coffee foam</i>	7,-