

# VINO E BASILICO

## ANTIPASTI

*Vorspeisen - Starter*

<b>BURRATA, PANE AL POMODORO, OLIO AL BASILICO</b> <i>Burrata, Tomatenbrot, Basilikumöl</i> <i>Burrata Mozzarella, tomato bread, basil oil</i>	13,5
<b>TORTINO DI SCAMORZA E MAGGIORANA, EMULSIONE DI PEPERONI</b> <i>Warmes Scamorza-Majorantörtchen, Paprika-Emulsion</i> <i>Warm flan of Scamorza and marjoram, pepper emulsion</i>	11,-
<b>POLPO IN PASTELLA DI BIRRA, CREMA DI PATATE CON PAPRIKA AFFUMICATA</b> <i>Krake im Bierteig, Kartoffelcreme mit geräucherter Paprika</i> <i>Octopus in beer batter, potato cream with smoked pepper</i>	19,-
<b>CANNOLO DI GAMBERO ROSSO, RICOTTA AL BASILICO, MAYO AI LAMPONI</b> <i>Röllchen von roten Garnelen, Basilikum-Ricotta, Himbeermayonnaise</i> <i>Role of red prawns, basil ricotta, raspberry mayo</i>	20,-
<b>CARNE SALATA, INSALATINA DI ASPARAGI, CHIPS DI PARMIGIANO</b> <i>Gebeizte Rinderhüfte, grüner Spargelsalat, Parmesanchips</i> <i>Pickled beef rump, salad of green asparagus, Parmesan cracker</i>	19,-

## PASTA

<b>SPAGHETTINI AOP 2.0, TARALLI, CREMA ALL'UOVO, FIORI DI ZUCCHINE</b> <i>Spaghettini AOP 2.0, Taralli, Ei-Creme, Zucchini Blüten</i> <i>Spaghettini AOP 2.0, Taralli pastry, egg cream, zucchini flower</i>	18,-
<b>GNOCCHI DI RICOTTA, CICORIA, PINOLI, OLIVE</b> <i>Ricotta-Gnocchi, Löwenzahn, Pinienkerne, Oliven</i> <i>Ricotta Gnocchi, dandelion, pine nuts, olives</i>	17,-
<b>MEZZI RIGATONI, GUANCIALE, POMODORO, CREMA DI RICOTTA MUSTIA</b> <i>Kurze Rigatoni, Guanciale Speck, Tomaten, Creme aus geräuchertem Ricotta</i> <i>Small Rigatoni, Guanciale bacon, tomatoes, cream of smoked Ricotta</i>	19,-
<b>PACCHERI, RAGÚ DI MOSCARDINI, FRIARIELLI</b> <i>Paccheri, Ragout von kleinen Kraken, Stängelkohl</i> <i>Paccheri, ragout of small octopuses, stem cabbage</i>	18,-
<b>PAPPARDELLE AL RAGU BIANCO DI VITELLO AL LATTE E PISTACCHIO</b> <i>Pappardelle mit weißem Kalbsragout und Pistazien</i> <i>Pappardelle with white ragout of veal and pistachios</i>	19,-
<b>RISOTTO CON PEPERONE ROSSO, STRACCIATELLA, GAMBERO CRUDO</b> <i>Risotto mit roter Paprikacreme, Stracciatella Käse, Garnelentatar</i> <i>Risotto with cream of red bell pepper, Stracciatella cheese, prawn tartar</i>	20,-

## SECONDO *Hauptgang - Main course*

**I PIATTI DI PESCE E CARNE SONO INDICATI SULLA CARTA CON LE SPECIALITÀ DEL GIORNO**  
*Unsere Fisch- & Fleischgerichte finden Sie auf der Karte mit den Tagesempfehlungen*  
*You can find our daily fish & meat options on our special menu card*

## DOLCE *Dessert*

<b>TIRAMISU</b>	9,-
<b>MOUSSE AL CIOCCOLATO NERO, CRUMBLE DI CANTUCCI, LAMPONI</b> <i>Schokomousse, Cantucci Crumble, Himbeeren / Chocolate mousse, Cantucci crumble, raspberries</i>	9,-
<b>CHEESECAKE CON RICOTTA, CIOCCOLATO E CANDIDI</b> <i>Ricotta-Cheesecake, Schokolade &amp; kandierte Früchte / Ricotta cheesecake, chocolate &amp; candied fruits</i>	9,-