

VINO E BASILICO

ANTIPASTI

Vorspeisen – Starter

BURRATA, SALSA FREDDA ALLA PIZZAIOLA, PANE ARROSTITO <i>Burrata, kalte Pizzaiola Sauce, geröstetem Brot</i> <i>Burrata Mozzarella, cold Pizzaiola sauce, roasted bread</i>	16,-
PARMIGIANA DI MELANZANE <i>Überbackene Auberginen mit Mozzarella und Tomatensauce</i> <i>Warm baked eggplants with Mozzarella and tomato sauce</i>	17,-
POLPO ALLA BRACE, INSALATA DI PATATE CON CAPPERI, MAYO AL LIMONE <i>Gegrillte Krake mit Kartoffeln-Kapernsalat, Zitronen-Mayo</i> <i>Grilled octopus with potato-caper bread, lemon-Mayo</i>	19,-
CAPPESANTE IMPANATE AL NERO, PESCA, EMULSIONE DI POMODORO <i>Jakobsmuscheln mit schwarzer Panade, Pfirsich, Tomatenemulsion</i> <i>Scallops breaded in black ink, peach, tomato emulsion</i>	20,-
TARTAR DI MANZO, FICO IN TEMPURA, CIPOLLOTTO ALLA BRACE <i>Rinder Tartar mit Feigen in Tempura teig, gegrillte Frühlingszwiebeln</i> <i>Beef Tartar with figs in Tempura crust, grilled spring onions</i>	19,-

PASTA & RISOTTO

STROZZAPRETI, PESTO DI BASILICO, BURRATA, POMODORINI COMFIT <i>Strozzapreti mit Basilikum Pesto, Burrata, Confit-Tomaten</i> <i>Strozzapreti with basil Pesto, Burrata Mozzarella, confit-tomatoes</i>	18,-
TAGLIATELLE ALLA BOLOGNESE RICETTA TRADIZIONALE <i>Tagliatelle mit traditionellem Bolognese Ragout</i> <i>Tagliatelle with traditional Bolognese ragout</i>	18,-
CAVATELLI VERDI FATTI IN CASA, PANCETTA, CAPRINO <i>Hausgemachte grüne Cavatelli, Pancetta Bauchspeck, Caprino Ziegenkäse</i> <i>HomeMade green Cavatelli, Pancetta bacon, Caprino goat cheese</i>	19,-
TAGLIONI CON COZZE, PECORINO E BASILICO <i>Tagliolini mit Miesmuschelcreme, Pecorino Creme & Basilikum</i> <i>Tagliolini with mussel cream, Pecorino cheese cream & basil</i>	19,-
SPAGHETTI CON AGLIO NERO, LIMONE, GAMBERO CRUDO, POLVERE DI ALGHE <i>Spaghetti mit fermentiertem Knoblauch, Zitrone, Garnelentatar, Algenpulver</i> <i>Spaghetti with fermented garlic, lemon, prawn tartar, algae powder</i>	22,-
RISOTTO AI CANTARELLI, FONDUTA DI GRANA, RIDUZIONE AL VINO ROSSO <i>Risotto mit Pfifferlingen, Grana-Käse Fondue, Rotwein-Reduktion</i> <i>Risotto with chanterelle mushrooms, Grana-cheese fondue, red wine reduction</i>	19,-

PESCE & CARNE

Fisch & Fleisch – Fish & meat

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

Für KIDS bis 12 Jahre bereiten wir gern auch Pasta & Tomatensauce u.ä. zu. Sprechen Sie uns an!
We are also happy to prepare pasta & tomato sauce etc. for KIDS under 12. Ask us for more information!
Eine Allergenkarte erhalten Sie gerne auf Nachfrage - allergy card available on request!