

Vino & Basilico

SPECIALITÀ DEL GIORNO

ANTIPASTI

Vorspeise - Starters

ZUPPETTA FREDDA DI MELONE, JOGURT GRECO, CARASAU, PANCETTA CROCCANTE	15
<i>Melonensüppchen, griechischer Joghurt, Carasau & krosser Schinken</i> <i>Melon soup, Greek yoghurt, Carasau & crunchy bacon</i>	

PRIMI

Pasta

TAGLIOLINI AL TARTUFO SCORZONE	25
<i>Tagliolini mit Scorzone Trüffel</i> <i>Tagliolini with Scorzone truffle</i>	

SECONDO

Hauptgang – Main course

PESCE SPADA, IMPANATURA AL PREZZEMOLO, CREMA DI CIPOLLA AFFUMICATA, OLIO ALLA NDUJA, CALAMARETTI	36
<i>Schwertfisch in Petersilien-Panade, geräucherte Zwiebel-Creme, Nduja-Öl, junge Tintenfische</i> <i>Sword fish breaded with parsley, smoked onion cream, Nduja oil, baby squid</i>	
COSCIA DI MANZO IN CROSTA D'ERBE, CANTARELLI, PURÈ, SALSA AL VINO	36
<i>Rinderhüfte mit Kräuterpanade, Pfifferlingen, Püree, Rotweinsauce</i> <i>Beef steak in crust of herbs, chanterelle mushrooms, puree, red wine sauce</i>	