

VINO E BASILICO

ANTIPASTI

Vorspeisen – Starter

BURRATA, MELANZANE AFFUMICATE, CREMA DI POMODORO AL FORNO <i>Burrata, geräucherte Aubergine, Rösttomaten-Creme</i> <i>Burrata Mozzarella, smoked eggplant, cream of roasted tomatoes</i>	17,-
TORTINO DI SCAMORZA E MAGGIORANA, MISTICANZA, POMODORI ESSICCATI <i>Warmes Scamorza-Majorantörtchen, Wildkräutersalat, sonnengetrocknete Tomaten</i> <i>Warm Scamorza and marjoram flan, wild herb salad, sundried tomatoes</i>	16,-
SALMONE MARINATO, PORRI ALLA BRACE, MAYO AL LIMONE <i>Gebeizter Lachs, gegrillter Lauch, Zitronen-Mayonnaise</i> <i>Marinated salmon, grilled leek, lemon mayo</i>	18,-
POLPO IN PASTELLA DI BIRRA, PURÉ DI CECI, PAPRIKA AFFUMICATA <i>Krake im Bierteig, Kichererbsen-Püree, geräucherte Paprika</i> <i>Octopus in beer batter, chickpea puree, smoked bell pepper</i>	20,-
CARPACCIO RIPIENO DI ZUCCA E RICOTTA DI BUFALA, ZABAIONE AI FUNGHI PORCINI <i>Rinder-Carpaccio gefüllt mit Kürbis und Büffel-Ricotta, Steinpilz-Zabaione</i> <i>Beef carpaccio filled with pumpkin and buffalo ricotta cheese, porcini mushroom zabaione</i>	20,-

PASTA & RISOTTO

PACCHERI CON SALSICCIA E CAPRINO <i>Paccheri mit Salsiccia-Fenchelsamen-Tomaten Ragout & Ziegenfrischkäse</i> <i>Paccheri with fennel Salsiccia-tomato ragout & fresh goat cheese</i>	19,-
SPAGHETTI CON CREMA DI AGLIO AL FORNO, BARBABIETOLA, BURRATA LIQUIDA <i>Spaghetti mit Ofenknoblauchcreme, Rote Bete, flüssige Burrata</i> <i>Spaghetti with roasted garlic cream, beetroot and liquid burrata</i>	18,-
TAGLIATELLE AI FUNGHI MISTI, SALSA AL PREZZEMOLO <i>Tagliatelle mit gemischten Pilzen und Petersiliensauce</i> <i>Tagliatelle with mixed mushrooms and parsley sauce</i>	20,-
PASTA MISTA CON ZUCCA, CALAMARETTI, COZZE E OLIO DI NDUJA <i>Gemischte Pasta mit Kürbis, jungen Tintenfischen, Miesmuscheln & Nduja-Öl</i> <i>Mixed pasta with mussels, baby squid, pumpkin and Nduja oil</i>	20,-
MALTAGLIATI AL CACAO, RAGÚ DI CINGHIALE, FONDUTA DI PARMIGIANO <i>Kakao-Maltagliati, Wildschweinragout, Parmesancreme</i> <i>Cocoa Maltagliate, ragout of wild boar, Parmesan cream</i>	21,-
RISOTTO, PEPE DI SICHUAN, PECORINO, GAMBERI, LIMONE FERMENTATO <i>Risotto mit Sichuan Pfeffer, Pecorino, Garnelen, fermentierte Zitronen</i> <i>Risotto with Sichuan pepper pears, Pecorino cheese, prawns, fermented lemon</i>	21,-

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!