

Antipasti

Fritto di calamari e salsa tartara

(Frittierte Gebratene Calamari mit tartar mayonnaise)

(Deep fried calamari with tartar mayonnaise)

25

Crostone di pane pugliese con burrata ,scalogno confi e verdure di primavera

(Apulisches Brotcrouton mit Burrata, Schalotten Confi ,und Frühlingsgemüse)

(Apulian bread crouton with burrata, confi shallots and spring vegetables)

27

Vitello Cbt, Maionese alla ventresca di tonno, cipolla di tropea e frutto di capperi

(Kalbfleisch bei niedriger Temperatur gegart, Thunfischbauchmayonnaise, Tropea-Zwiebeln und Kapernfrüchte)

(Veal, tuna belly mayonnaise, Tropea onion and caper fruit)

29

Ricciola marinata agli agrumi, brounuase di melone cantalupo, mandorla croccante

(Bernsteinmakrele mariniert mit Zitrusfrüchten, Cantaloupe-Melonen-Brounuase, knackige Mandeln)

(Amberjack marinated with citrus fruits, cantaloupe melon brounuase, crunchy almond)

29

Primi

Tagliolino con purea di topinambur, Mazzancolle ed emulsione di aglio nero

(Tagliolino mit Topinamburpüree, Garnelen und schwarzer Knoblauchemulsion)

(Tagliolino with Jerusalem artichoke puree, prawns and black garlic emulsion)

25/29

Tagliatelle con capesante e tartufo nero Scorzone

(Tagliatelle mit Jakobsmuscheln und schwarzem Trüffel Scorzone)

(Tagliatelle with scallops and black truffle Scorzone)

33/39

Orecchiette con asparagi verdi, pomodorini gialli e polvere di cipolla bruciata

(Orecchiette mit grünem Spargel, gelben Kirschtomaten und gebranntem Zwiebelpulver)

(Orecchiette with green asparagus, yellow cherry tomatoes and burnt onion powder)

25/27

Strozzapreti con salsiccia, fiori di zucca, stracciatella e zafferano

(Strozzapreti mit Wurst, Zucchini Blüten, Stracciatella und Safran)

(Strozzapreti with sausage, courgette flowers, Stracciatella and saffron)

27/31

Secondi

Turbante di Branzino, emulsione al lime pack choi, contorno insalata

(Wolfsbarsch-Turban, Limettenemulsion, Pack Choi , Salatbeilage)

(Sea bass turban, lime emulsion, Pack Choi, salad side dish)

39

Filetto di maialino, bieta colorata, purea di pastinaca, salsa alle spugnone

(Schweinefilet, farbiger Mangold, Pastinakenpüree, Morchelsauce)

(Pork fillet, rainbow chard, parsnip puree, morel sauce)

43

Scorfano rosso, purea di piselli e patate al rosmarino

(Rotbarsch, Erbsenpüree und Rosmarinkartoffeln)

(Red Mullet, pea puree and rosemary potatoes)

39

Fiori di zucca in tempura ripieni di ricotta al limone, passata di pomodoro San

Marzano,

crumble d`olive nere

(Tempura-Zucchini Blüten gefüllt mit Zitronen-Ricotta, San Marzano-Tomatenpüree, schwarzem Oliven-Crumble)

(Tempura courgette flowers stuffed with lemon ricotta, San Marzano tomato puree, black olive crumble)

29

Dolci

Mousse allo Jogurt su compost di rabarbaro e

sorbetto alla fragola e basilico

(Joghurtmousse auf Rhabarberkompost und

Erdbeer-Basilikum-Sorbet)

(Yoghurt mousse on rhubarb compost and

Strawberry and basil sorbet)

14

Tiramisu al pistacchio

(Pistazien-Tiramisu)

(Pistachio tiramisu)

15

Tortino di cioccolato con cuore fondente, gelato alla vaniglia, crumble di meringa

(Schokoladenkuchen mit flüssigem , Vanilleeis, Baiser-Crumble)

(Chocolate cake with liquid heart, vanilla ice cream, meringue crumble)

16

Babba al Rum con mousse al mango e gelato al cocco

(Rum Babba mit Mangomousse und Kokosnusseis)

(Rum Babba with mango mousse and coconut ice cream)

15

