

Antipasti

Fritto misto di pesce

(Frittierte Meeresfrüchte)

(Fried Seafood)

27

Insalata di polpo con patate, cipolla di Tropea in agrodolce e polvere di olive nere

(Oktopussalat mit Kartoffeln, süß-sauren Tropea-Zwiebeln und schwarzem Olivenpulver.)

(Octopus salad with potatoes, sweet and sour Tropea onion and black olive powder.)

31

Burrata con pomodorini confi, pesto di pistacchio e scorza di limone

(Burrata mit Kirschtomaten, Pistazienpesto und Zitronenschale.)

(Burrata with cherry tomatoes, pistachio pesto and lemon zest.)

27

Salmone marinato agli agrumi con rapa rossa e yogurt

(Zitrusmarinierter Lachs mit Rote Bete und Joghurt.)

(Citrus marinated salmon with beetroot and yogurt.)

29

Tartar di manzo ,scalogno confi, purea di topinambur, pomodori secchi e nocciola croccante

(Rindertartar, Schalottenconfi, Topinamburpüree, sonnengetrocknete Tomaten und knusprige Haselnuss.)

(Beef tartar, shallot confi, Jerusalem artichoke puree, sun-dried tomatoes and crispy hazelnut.)

29

Primi

Orecchiette con cime di rapa e mollica croccante

(Orecchiette mit Stangenkohl und knusprigen Krümeln.)

(Orecchiette with turnip greens friarielli and crispy crumbs.)

21/27

Tonnarelli in guazzetto di moscardini ,nduja e olive nere

(Tonnarelli mit Moscardini Oktopus , Nduja und schwarzen Oliven.)

(Tonnarelli in octopus stew, nduja and black olives.)

27/34

Tagliolini al ragù di manzo, peperoni verdi e noce moscata

(Tagliolini mit Rindersauce, grüner Paprika und Muskatnuss.)

(Tagliolini with beef sauce, green peppers and nutmeg.)

25/31

Risotto alla carota con capesante e pesto di prezzemolo

(Karottenrisotto mit Jakobsmuscheln und Petersilienpesto.)

(Carrot risotto with scallops and parsley pesto.)

23/29

Gnocchi con carciofi e cacioricotta

(Gnocchi mit Artischocken und Cacioricotta.)

(Gnocchi with artichokes and cacioricotta.)

25/31

Secondi

Filetto di branzino con purea di finocchio e vongole

(Wolfsbarschfilet mit Fenchelpüree und Venusmuscheln)

(Sea bass fillet with fennel puree and clams)

39

Bombette pugliesi al pomodoro con purea di patate allo zafferano

(Apulische Involtini mit Safran-Kartoffelpüree)

(Apulian involtini with saffron mashed potatoes)

35

Costolette di agnello su ciambottino anzanese

(Lammkoteletts mit Ratatouille anzanese.)

(Lammkoteletts mit Ratatouille anzanese.)

39

Tagliata di manzo con rucola, pomodorini, grana e riduzione balsamica

(Rinderentrecote mit Rucola, Kirschtomaten, Parmesan und Balsamico-Reduktion.)

(beef entrecote with rocket, cherry tomatoes, parmesan cheese and balsamic reduction.)

44

Parmigiana di melanzane

(Auberginenaufauf mit Tomatensoße, Mozzarella und Parmesan-Käse)

(Aubergine with tomato sauce, mozzarella and Parmesan cheese)

29

Dolci

Tortino di cioccolato con cuore fondente gelato alla vaniglia

(Warmes Schokoladenküchlein serviert mit Vanilleeis und Schlagrahm)

(Warm chocolate cake served with vanilla ice)

16

Mousse al cioccolato bianco con arachidi caramellati

(Mousse aus weißer Schokolade mit karamellisierten Erdnüssen.)

(White chocolate mousse with caramelized peanuts)

11

Millefoglie con mele e noci

(Millefeuille mit Äpfeln und Walnüssen)

(Millefeuille with apples and walnuts)

14

Torta Lindt

(Schokoladenkuchen.)

(Chocolate cake.)

11

Babba al rum con panna e fragole

(Rum Babba mit Sahne und Erdbeeren)

(Rum babba with cream and strawberries)

14

