

Antipasti

Fritto misto di pesce

(Frittierte Meeresfrüchte)

(Fried Seafood)

25

Tartar di tonno con olive verdi pinoli croccanti e burrata liquida.

(Thunfischtatar mit knusprigen Pinienkern, grünen Oliven und flüssiger Burrata)

(Tuna tartare with toasted pine nuts, green olives and liquid Burrata)

29

Sgombro marinato agli agrumi con pomodorini, cipolla di Tropea e ricotta al limone.

(Marinierte Makrele mit Zitrus, kleinen Tomaten, Zwiebeln aus Tropea und Oregano)

(Marinated mackrel with citrus, tomatoes, onions and lemon ricotta)

27

Polpo alla griglia su crema di patate al nero di seppia

(Gegrillter Oktopus Tentakel auf Kartoffelcreme mit Tintenfischtinte)

(Grilled pulpo and black squid ink potato cream)

31

Carpaccio di manzo con touille di parmigiano rucola e sfere di balsamico

(Rindercarpaccio mit Parmesan Spähne, Rucola und Balsamico)

(Beef-Carpaccio with Parmesan, rocket Salad and balsamico)

27

Frisella pugliese con giardino di verdure e burrata allo zafferano

(Apulischer Krapfen mit Garten-Gemüse und Safran-Burrata)

Bread from Apulia with vegetables and saffron burrata

Primi

Orecchiette con ragout di mare e stracciatella

(Pasta mit fein gehackten Meeresfrüchten verfeinert mit frischer Mozzarella)

Pasta with sea food and mozzarella cream

21/27

Rigatoni con stracotto di manzo al primitivo

(Rigatoni mit gehacktem Rindfleisch an Primitivo Reduktion)

(Pasta with slice beef « al Primitivo »)

25/31

Tagliolini alle vongole con Buccia di limone

(Feine Pasta mit Venusmuscheln verfeinert mit Zitronenschale)

(Pasta with clams and lemon)

27/34

Risotto con punte di asparagi selvatici verdi e salsiccia

(Risotto mit Spargelspitzen und Salsiccia)

(Risotto with asparagus and sausage)

27/34

Spaghetti chitarra alla carbonara di mare con gambero viola crudo

(Pasta mit Meeres-Carbonara und roher violetter Garnele)

(Pasta with sea food carbonara and raw violet shrimps)

27/34

Secondi

Filetto di manzo con tartufo scorzone e purea di pastinacca

(Rindsfilet mit Sommer-Trüffel serviert mit Pastinaken Püree)

(Beef tenderloin with truffle and parsnip puree)

53

Involtini di vitello ripieno di carciofi, con patate al forno

(Kalbsrouladen gefüllt mit Artischocken serviert mit Ofen-Kartoffeln)

(Veal roulade with artichokes served with potatoes)

43

Fiori di zucca ripieni di ricotta al limone su crema di pomodoro

(Zucchini-Blüte gefüllt mit Ricotta mit Zitrone auf Tomatencreme)

(Zucchini flower filled with lemon-ricotta on a tomatoe cream)

29

Sovracoscia di pollo con caciocavallo

su crema di spinaci e patate

(Mit Caciocavallo-Käse gefüllter Poulet-Schenkel auf Spinatcreme serviert mit Kartoffeln)

(Chicken thighs filled with cheese on a spinach cream served with potatoes)

33

Turbante Di branzino con salsa frutti di mare

(Wolfsbarsch-Turban mit Meeresfrüchtesauce)

(Seabass turban with sea food sauce)

41

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 di pistacchio con amarene

(Pistazien Mousse mit Kirschen)

(Pistachios mousse with cherries)

11

Tiramisù

(Schichttorte mit Mascarpone-Ei-Creme und Löffelbiskuits)

(Cake with mascarpone, eggs and ladyfingers)

14

Pannacotta ai kornfleks con Coulis di fichi d'india

(Corn flakes Panna Cotta mit Kaktusfeigen Coulis)

(Cornflakes Panna Cotta with figs coulis)

11

Babba al rum con panna e

fragole di bosco

(In Rum getränkter Hefeteigkuchen mit Rahm und Waldbeeren)

14

