

Saisonkarte

Vorspeise

Blumenkohlcremesüppchen mit Trüffelöl & gewürfelter Rote Beete	6,80 €
Geschmorte Rinderkutteln (Trippa) nach Apulischer Art mit geröstetem Knoblauchbrot	8,50 €
Gedämpfter Moscardini (kleiner Tintenfisch) mit Knoblauch, Cherrytomaten & geröstetem Weißbrot in Weißweinsauce	12,00 €
Gefüllte Auberginenröllchen mit getrockneten Tomaten Büffelmozzarella & Basilikum auf einer leichten Tomatensauce	11,00 €

Hauptspeise

Trüffelpizza mit Trüffelcreme, Mozzarella, Peperonisalami, gehobeltem Trüffelkäse & Waldhonig	14,50 €
Riesen Tortelloni mit Hummer & Artischocken gefüllt, geschwenkt in einer leichten Cherrytomatensauce mit Zucchini, Knoblauch & Paprika	14,50 €
Paccheri Nudeln mit Rehragout, Steinpilzen & Brandy in Sahnesauce geschwenkt	14,50 €
Gebratener Seeteufel mit Oliven, Paprika, Cherrytomaten & Thymian in Weißweinsauce, dazu Gemüsereis	23,50 €
Baccala (Stockfisch) mit gratinierten Kartoffeln	20,50 €
Saltimbocca alla Romana mit Polenta-Gnocchi überbacken	19,50 €
Geschmorte Kalbsbäckchen in Chianti-Rotweinsauce, mit Kartoffelpüree und Wirsingtaler	24,50 €

Dessert

Zuccoto von Ricottakäse mit Trauben & Honig	7,80 €
Kaffeeparfait mit Sambuccacreme & Amarettokeks	7,80 €

Weinempfehlung

Weißwein

Italien/ Apulien

„Tormaresca“

0,1l 3,20 €

2017er Paiara Bianco IGT

0,2l 6,10 €

Garganeca, Chardonnay (trocken)

0,75l 21,50 €

Rotwein

Italien/ Apulien

„Tormaresca“

0,1l 3,20 €

2016er Paiara Rosso IGT

0,2l 6,10 €

Cabernet Sauvignon, Negroamaro (trocken)

0,75l 21,50 €