

Saisonkarte

Vorspeise

Apulische Burrata auf Pizzaschnitzel mit Salatjulienne, Bresaola und geriebene Lime	15,50 €
Vitello Tonnato mit Kapernäpfeln	14,80 €
Lachs- Tatar auf gewürfelter Grapefruit mit Melone, Pistazien und gerösteten Mandeln	13,80 €
Thunfisch Carpaccio mit Fenchel, Orangen und Minze in Erdbeer- Bio-Olivenöl- Dressing	15,00 €

Hauptspeise

Pfifferlingspizza mit Tomatensoße, Mozzarellakäse, Paprika, Salamino Piccante, Oliven, Knoblauch und frischen Pfifferlingen	17,50 €
Tris di Tortelloni geschwenkt in einer leichten Presecco- Orangen- Soße mit Garnelen, Zucchini und geriebene Lime	16,90 €
Calamarata Nudeln mit frischen Pfifferlingen, rohem Schinken und Schalotten in Zaffran- Trüffelkäsesoße geschwenkt	17,50 €
Gegrillte Calamario auf marinierten Zucchini- Nudeln und eine Haube von gewürfelten Cherrytomaten, Kapern und Zitronenduft	24,90 €
Geschmorte Rochenflügel nach Adria Art in einer leichten Cherrytomatensoße mit Oliven und Kapern, dazu ein Beilagensalat	24,90 €
Gegrilltes Kalbspaillard mit frischen Pfifferlingen in brauner Rotweinssoße und gewürfelten Rosmarinkartoffeln	26,50 €
Dry Age Schweinekotelett (ca. 300g) paniert mit Ofenkartoffeln	24,50 €

Dessert

Mango- Parfait mit Passionsfruchtdressing	8,90 €
Birnen- Carpaccio mit Melone, Honig und Erdbeereis	8,90 €

Weinempfehlung

Weißwein

<i>Sizilien</i>	0,1l	3,80 €
<i>Branciforti dei Bordonaro</i>	0,2l	6,90 €
Cataratto IGT '21	0,75l	23,00 €

Rosewein

<i>Calabria / Kalabrien</i>	0,1l	3,60 €
<i>Statti</i>	0,2l	6,70 €
I Gelsi Rosso IGT'21		
<i>Gaglioppo- GrecoNero</i>	0,75l	23,00 €

Rotwein

<i>Sardinien</i>	0,1l	3,80 €
<i>Feruccio Deiana, "Sanremy"</i>	0,2l	6,90 €
Monica DOC '19	0,75l	23,00 €