

Saisonkarte

Vorspeise

Dicke Bohnencremesüppchen mit gedünstetem Gemüse, geröstetem Knoblauchbrot und Bio- Olivenöl	8,20 €
Wirsingrouladen gefüllt mit Ziegenkäse und getrockneten Tomaten auf Kartoffelcremepüree und gerösteten Brotwürfeln	11,00 €
Stockfischpüreecreme auf Rote Beete Carpaccio, gewürfelte Blutorange, schwarze Oliven und Brotchips	14,20 €
Geschmorte Rinderkuttel apulische Art mit Knoblauchbrot	11,00 €

Hauptspeise

Frühjahrspizza mit Ricottacremesoße, Mortadella mit Pistazien, Cocktailtomaten, gehobeltem Parmesankäse und Trüffelöl	17,90 €
Tortelloni gefüllt mit Ente und Orangen in Kräuterbutter, Schwarzwurzel und Amarettokeks geschwenkt	17,90 €
Risotto Mantecato mit Rote Beete und Gorgonzolacreme	15,80 €
Gebratene Meeresche (Cefalo) apulische Art gefüllt mit Calamarata Nudeln	25,50 €
Frittura Mista di Pesce alla Napoletana mit Zitronen- Mayonaisedressing auf Kartoffelchips	21,50 €
Gebratene Tournedos vom Kalb mit Leberpatè und gedünstetem Spinat auf gerösteten Brotscheiben und Rosmarinkartoffeln	28,50 €
Gebratenes Schweinefilet in Mandelkruste auf Honig- Senfsoße und Rosmarinkartoffeln	21,50 €

Dessert

Ricotta-Birnen-Parfait auf Schokoladensoße	8,90 €
Crème brûlée mit karamellisierten Trauben	8,50 €

Weinempfehlung

Weißwein

Umbria / Umbrien „Cotarella“	0,1l	3,80 €
Vitiano Bianco IGP	0,2l	6,90 €
Vermentino, Chardonnay (trocken)	0,75l	23,00 €

Rotwein

Umbria / Umbrien „Falesco“	0,1l	3,80 €
Vitiano Rosso IGP	0,2l	6,90 €
Merlot, Cabernet Sauvignon, Sangiovese (trocken)	0,75l	23,00 €