



Antipasti

CRUDITE DI SCAMPI CON SALSA DI BURRATA, SCAROLA E CROCCANTE DI PANE (B/A/G)

Rohe Wild-Kaisergranaten mit Burrata Creme, Endivienpüree und knusprigem Brot
Raw wild scampi served on a cream of Burrata, with mashed endive and crunchy bread

49,90 €

POLPO GRIGLIATO E CUCINATO A BASSA TEMPERATURA CON PURÈ DI PATATE (H/G/L/O)

In Dampf gegarter und kurz gegrillter Oktopus mit Kartoffelpüree und Sellerie
Steamed and shortly refined octopus with mashed potatoes and celery

19,90 €

CARPACCIO DI FILETTO DI CHIANINA CON CREMA DI CAPPERI E PARMIGIANO (G)

Frisch geklopftes Carpaccio vom Chianina-Rinderfilet mit Kaperncreme und Parmesan
Carpaccio of Chianina Beef filet with cream of capers and parmesan cheese

19,90 €

CAPRESE DI BURRATA LAVORATA A MANO CON POMODORINI SAN MARZANO, PER DUE PERSONE (500GR) (G)

Handgezogene Burrata für 2 Personen (500gr) mit San Marzano Kirschtomaten
Hand-made Burrata for two persons (500gr) with San Marzano cherry tomatoes

45,00 €



Zuppe

GUAZZETTO DI PESCE ALLA CALABRESE (B/D/H/O/L/C)

Kalabrische Fischsuppe mit frischen Tagesfischen,
Tomaten, Kapern und Oliven, leicht scharf

Calabrian fish soup with fresh fish, tomatoes, capers and olives, lightly hot

14,90 €

ZUPPA DI PISELLI RAFFREDDATA CON PANNA ACIDA E OLIO SANTO (G)

Gekühlte Erbsensuppe mit saurer Sahne und Peperoncino-Olivenöl

Cooled soup of green peas with sour cream and chili olive oil

9,90 €

Le Paste

PACCHERI DI GRAGNANO AL RAGU NAPOLETANO, PREPARATO A TAVOLA, PER DUE PERSONE (A/O)

Paccheri mit Neapolitanischem Sugo - bei Tisch gekocht, für zwei Personen

Paccheri mit neapolitanischem Sugo Paccheri with Neapolitan sugo - prepared by the
table, for two persons

39,90 €

SPAGHETTI ALLA CHITARRA AL NERO DI SEPPIA CON SCAMPI E FIORI DI ZUCCA (B/A/O/L/C)

Hausgemachte schwarze Spaghetti mit frischen Kaisergranaten und Zucchini Blüten

Home-made black squid ink spaghetti with scampi and courgette flowers

19,90 € / 29,90 €

CAVATELLI PUGLIESI O' MAR (B/D/H/O/L/E/A)

Apulische handgedrehte Nudeln mit frischen Tagesfischen in Weißwein-Sud

Home-made Apulian pasta with fresh fish of the day in white wine stock

13,90 € / 19,90 €



I Secondi di Pesce

INVOLTINI DI SOGLIOLA AGLI AGRUMI DI SICILIA, CON SALSA DI RAPE ROSSE E PESTO DI ERBE (D/A/B/L/O)

Seezungenröllchen mit sizilianischer Orangen-Zitronen-Vinaigrette, Rote Rüben-Sauce und
Kräuterpesto

Dover sole rolls with Sicilian lemon and orange cream, beetroot sauce and herb pesto

Ca. 200 g / 39,90 €

BRANZINO SELVATICO IN CROSTA DI SALE, PER DUE PERSONE (ca. 1,2 Kg) (A/D)

Wildfang-Wolfsbarsch in Salzkruste – für zwei Personen (ca. 1,2 Kg)

Wild sea bass in a salt crust – for two persons (app. 1.2 Kg)

1 Kg / 75,00 €

Grostacei

SCAMPI GRIGLIATI AL PROFUMO DI SORRENTO (B)

Gegrillte marinierte Wildfang-Kaisergranaten mit Zitronen aus Sorrent

Grilled wild scampi with lemon of Sorrento

Ca 1 Kg / 99,00 €

GAMBERONI ALLA GRIGLIA CON SALSA ALL'AVOCADO (B/G)

Wildfang-Riesengarnelen vom Steingrill mit Avocado-Creme

Wild giant prawns from the stone grill with avocado cream

Ca. 1 Kg / 99,00 €



Secondi di Carne

FIorentina di Chianina 1,2KG-1,5KG (G/O/L)

Weltbekanntes Chianina T-Bone Steak

T-Bone Steak of the renowned Tuscan Chianina Beef

1 Kg / 99,00 €

FILETTO DI MANZO IN CROSTA DI SALE - PER DUE PERSONE (A/G/O/L)

Butterweiches toskanisches Rinderfilet in Salzkruste – für zwei Personen

Tuscan beef filet in salt crust - for two persons

Ca. 500 g / 119,00 €

Auch gegrillt serviert (grilled): Ca. 200 g / 39,90 € (A/G/O)

COSTOLETTE DI AGNELLINO IN CROSTA DI PISTACCHIO DI BRONTE (G/O/E/L)

Koteletts vom Milchlamm in "Bronte"-Pistazienkruste

Suckling lambchops baked in a pistachio crust

34,90 €

Contorni

Insalata mista / gemischter Salat/ mixed salad (M/O)

Taccole con guanciale / Zuckerschoten mit Schweinebäckchen /

Mangetout with pig's cheeks (G)

Spinaci al burro / Butterspinat / Butter spinach (G)

Patate al forno con rosmarino / Ofenkartoffeln mit frischem Rosmarin / Baked potato with fresh rosemary

3,90 €



Die 14 Allergene

„Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind.“

„Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften. Es gibt darüber hinaus noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder -unverträglichkeiten auslösen können.“

„Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.“

A	Glutenhaltiges Getreide
B	Krebstiere
C	Ei
D	Fisch
E	Erdnuss
F	Soja
G	Milch oder Laktose
H	Schalenfrüchte
L	Sellerie
M	Senf
N	Sesam
O	Sulfite
P	Lupinen
R	Weichtiere
