

Vorspeisen

- # 2 **BURRATINA / POMODORINO / RUCOLA** € 12,50
Apulische cremige Burrata auf einem Salat von Rucola und Kirschtomaten, erlesenen BIO Olivenöl kalt gepresst 100% italienische Oliven, selbst hergestelltes Basilikum öl
- # 3 **FRISELLA PUGLIESE** € 11,90
Traditionelles, zweifach gebackenes und getrocknetes Hartweizenbrot aus Apulien. Vor dem Belegen wird die Frisella mit Wasser getränkt, behält jedoch bewusst ihren rustikalen, festen und leicht trockenen Biss. Mit sonnengereifte Tomaten, rote Zwiebeln, Oregano, Basilikum und natives Olivenöl extra. Je länger sie zieht, desto weicher wird ihre Konsistenz.
- # 4 **BRUSCHETTA** € 7,80
3 stk mit Tomatenstückchen, Knoblauch, Oregano und feinstes natives kaltgepresstes Olivenöl extra

Hauptgerichte

Unsere Nudelgerichte kochen wir grundsätzlich al Dente, sollten Sie einen anderen Garpunkt wünschen, teilen Sie uns das bitte mit.

- # 21 **TAGLIATELLE /CREMA TARTUFO BIANCO / TARTUFO ESTIVO** € 28,80
Frische Tagliatelle mit Weißem Trüffelcreme und Schwarzen Sommer Trüffel, Parmesankäse
- # 22 **PACCHERI / POLPO /** € 26,90
Frische Paccheri mit Pulpo in leichter Tomatensoße, leichte Schärfe. sehr Lecker
- # 23 **PANZEROTTI RIPIENO FUNGHI PORCINI E TARTUFO** € 25,50
Steinpilzpanzerotti mit Trüffel, weißen Trüffelcreme und schwarzen Sommer Trüffel, Parmesankäse
- # 24 **MARGHERITE / CREMA DI CAPRA E RAPAROSSA** € 22,90
Bumenformige Ravioli mit einer Füllung von Ziegenkäse und rote Beete, und einer Salbei-Butter-Sauce parmesankäse

Hauptgerichte

- | | | |
|-------------|--|----------------|
| # 25 | SCALOPPINA DI VITELLO ALLA MILANESE | € 26,90 |
| | Fein paniertes Kalbsschnitzel, in Butter goldbraun gebacken, mit Rosmarinkartoffeln, Zitrone und kleinem Blattsalat. | |
| # 26 | SCALOPPINA DI MANZO ALLA PIZZAIOLA | € 27,80 |
| | Dünn geschnittenes Dry-Aged-Rumpsteak aus der Region in einer aromatischen Sauce aus San-Marzano-Tomaten, Knoblauch und Oregano, Taggiasca Oliven, dazu Rosmarinkartoffeln und kleinem Blattsalat. | |
| # 29 | ORATA /SALSA DI LIMONE E TARTUFO/ TAGLIATELLE | € 25,50 |
| | Knusprig gebratenes Doradenfilet, Zitronen-Trüffelsauce und Fische, Tagliatelle, kleiner Blattsalat. | |
| # 30 | TAGLIATA DI MANZO / RUCOLA / PARMIGIANO | € 26,80 |
| | Rosa gebratenes Dry Aged Rindfleisch, Rucola, Parmigiano Reggiano und Olivenöl extra vergine, Rosmarinkartoffel | |

Beilagen

- | | | |
|------|--|--------|
| # 50 | INSALATA MISTA
gemischten Salat | € 6,50 |
| # 51 | INSALATA VERDE
grünen Blattsalat | € 4,20 |

Saisonaler Salatteller

Blattsalate, Gurken, Kirschtomaten, Paprika

Dressing : Hausdressing Balsamico oder auf Wunsch Mango- Chilli Dressing

Mit:

- | | | |
|------|--|---------|
| # 52 | ZIEGENKÄSE ÜBERB. / MEDITERRAN. GEMÜSE | € 18,50 |
| # 55 | INSALATA GRECA
Griechischer Bauernsalat mit Feta Käse aus Kuhmilch, Oliven, Zwiebeln, Tomaten, Gurken, verfeinert mit nativem Olivenöl extra vergine mit hausgebackenem Brot | € 18,80 |
| # 54 | INSALATA ACQUA
mit Cornflakes paniertes Hähnchen Streifen/ Oliven, Peperoni Lombardi / Getoastetes Brot Würfeln Balsamico Dressing | € 19,80 |

DESSERT

- | | | |
|------|--|---------|
| # 71 | HAUSGEMACHTES TIRAMISU | € 9,50 |
| # 72 | SCHOKOTÖRTCHEN MIT FLÜSSIGEM KERN | € 9,50 |
| # 73 | CASSATA SICILIANA (EIS TÖRTCHEN) | € 11,50 |
| # 74 | TARTUFO AL LIMONCELLO | € 10,50 |