

# Tageskarte

## Weine

Aperitiv | Limoncello Spritz | 0,25l 7,5  
Nero di Troia | Bio Eigenherstellung | Apulien | 0,2l - 8 | 0,7l - 24  
Falanghina | Bio Eigenherstellung | Apulien | 0,2l - 8 | 0,7l - 24

## Pizza

Pizza Burrata | Burratina | Rucola | Tomaten Confit 14  
Pizza Primavera | Grüner Spargel | Scampi | Kapern 16  
Pizza Tartufata | Kartoffeln | Ei | Stracciatellakäse | schwarzer Trüffel aus Norcia 18

## Vorspeisen

Kartoffelcarpaccio | schwarzer Trüffel aus Norcia 17  
Artischocken | Rucola | gehobelter Parmesan 15  
Insalata di Mare | Meeresfrüchtesalat | Salatbouquet 17  
Spargel-Krabben-Salat | Avocado 16

## Nudeln

Orecchiette Puglia mia | Tomatensauce | Burratina 14  
Cavatelli | Salsiccia | Pilze 15  
Ravioli | Spargel Pecorino füllung | gelbe Cocktailtomatensauce 15  
Bio Vollkorn Spaghetti | Lachs | Basilikumpesto 16  
Tagliolini | schwarzer Trüffel aus Norcia 18

## Hauptgerichte

Branzino Pistacchiato | Seewolffilet | Pistazienkruste | Prosecco-Thymian-Sauce 25  
Lachsfilet | Basilikumpesto | Spragelduett | Kartoffeln 26  
Saltimbocca alla Romana | Kalb | Parmaschinken | Salbei | Weißweinsauce 25  
Rindertagliata | Sportlersalat 25

## Dessert

Pistazientartufo | Crema di Limoncello "Mamas Rezept" 7  
Schokoladen-Pannacotta | Pistaziencreme 7

Apulien-Experience-4-Gänge Menü  
mit Weinbegleitung 60 | ohne Weinbegleitung 45