

Tageskarte

Weine

Sussumaniello | Bio Eigenherstellung | Apulien | 0,2l – 8,5 | 0,7l – 25,5
Minutolo | Bio Eigenherstellung | Apulien | 0,2l – 8,5 | 0,7l – 25,5

Pizza

Pizza Burrata | Burratina | Rucola | Tomaten Confit 14
Pizza Tiroler | Bassano Speck | Pfifferlinge | 16
Pizza Lachs | grüner Spargel 15

Vorspeisen

Kartoffelcarpaccio | schwarzer Trüffel aus Norcia 17
Insalata di Mare | Meeresfrüchtesalat | Salatbouquet 17
Rote Bete Carpaccio | Büffelmozzarella | Pistazienstreusel 15
Rinderfilet Sous vide | Pfifferlinge | Rucola 18

Nudeln

Orecchiette Puglia mia | Tomatensauce | Burratina 14
Paccheri | Salsiccia | Basilikumpesto 15
Tortelloni | Ricotta-Spinatfüllung | Butter und Salbei 16
Spaghetti | Aglio olio | Pfifferlinge 17
Tagliolini | schwarzer Trüffel aus Norcia 18

Hauptgerichte

Branzino | grüner Spargel Kruste | Zitronen-Kräutersoße 25
Lachsfilet | Pfifferlinge | Prosecco-Thymian-Sahne-Soße 26
Kaninchenkeule | Waldpilzfüllung | Mediterrane Kräuter | Weißweinsauce 25
Rinderfilet Nocciolato | Erdnuss- Kruste | Marsalasoße | 30

Dessert

Pistazientartufo | Crema di Limoncello “ Mamas Rezept “ 7
Ingwer-Pannacotta | Mangopüree 7

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