

Tageskarte

Weine

Aglianico | Bio Eigenherstellung | Apulien | 0,2l – 8,5 | 0,7l – 25,5
Falanghina | Bio Eigenherstellung | Apulien | 0,2l – 8,5 | 0,7l – 25,5

Pizza

Pizza Burrata | Burratina | Rucola | Tomatenconfit 14
Pizza Cacciatore | Salsiccia | Pfifferlinge | Scamorza 16
Pizza Bowl | Krabben | Avocado | Cocktailtomaten 17

Vorspeisen

Kartoffelcarpaccio | schwarzer Trüffel aus Norcia 17
Insalata di Mare | Meeresfrüchtesalat | Salatbouquet 17
Rote-Beete-Carpaccio | Büffelmozzarella | Pistazienstreusel 15
Rinderfilet Sous vide | Pfifferlinge | Rucola 18
Artischockenherzen | Rucola | gehobelter Parmesan 15

Nudeln

Orecchiette Puglia mia | Tomatensauce | Burratina 14
Paccheri | Salsiccia | Basilikumpesto 15
Spaghetti | Aglio olio | Pfifferlinge 17
Tagliolini | schwarzer Trüffel aus Norcia 18

Hauptgerichte

Branzino | Pistazienkruste | Prosecco-Timjan-Sauce 25
Seeteufelmedaillon | pizzaiola | Oliven | Kapern | Oregano 27
Hähnchenkeule | Artischockenfüllung | Weißweinsauce 23
Rinderfilet Nocciolato | Erdnusskruste | Marsalasauce 28

Dessert

Pistazientartufo | Crema di Limoncello “Mamas Rezept” 7
Bayerisch Zwetschgen-Cremetörtchen 7

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