

# Tageskarte

## Weine

Aperitiv | grüner Mandarinen Spritz 0,4l - 8,90 €  
Nero di Troia | Bio-Rotwein | Apulien | 0,2l - 8,50 € | 0,7l - 25,50 €  
Falanghina | Bio-Weißwein | Apulien | 0,2l - 8,50 € | 0,7l - 25,50 €

## Pizza

Pizza Burrata | Burratina | Rucola | Tomatenconfit 15 €  
Pizza Polposa | Octopus | Kapern | Oliven 16 €  
Pizza Mortazza | Mortadella | Pistazien Streusel | Stracciatella Käse | 15 €

## Vorspeisen

Calamari Ripieni | Calamari Gefüllt | Löwenzahn-creme | Mandeln 16 €  
Artischocken | gehobelter Parmesan | Rucolabett 15 €  
Kartoffelcarpaccio | schwarzer Trüffel 18 €  
KalbStraccetti Sous-Vide | Steinpilze Gebraten | Pistazien Streusel | Balsamico Creme 17€

## Nudeln

Orecchiette Puglia Mia | Tomaten sauce | Burratina Käse | Basilikum 16 €  
Frische Ravioli | Grillgemüse füllung | Löwenzahn-Creme | Pecorino 16 €  
Cavatelli | Salsiccia Ragout | Steinpilze 16€  
Tagliolini | schwarzer Trüffel aus Norcia 18€

## Hauptgerichte

Zuppa di pesce | Fischfilets | Calamari | Scampi | Bruschetta | leichte Tomatensauce 28 €  
Seeteufelmed. | Prosecco- Basilikum Sauce 28€  
Lamm Krone | Assiagio Käse-Artischocken Füllung | Kräuter-Marsala sauce 31€  
Tagliata di Manzo | Rinderlendenstreifen | Rucolabett | Cocktailtomaten | Parmesan 28€

## Dessert

Pistazientartufo | Crema di Limoncello 8 €  
Tortino Primavera | Erdbeeren-Weiße Schokolade Törtchen 8 €

*Incontro Experience 4-Gänge Menü 50€*

