



Carta stagionale - Saisonkarte

ANÈR VINO PASSITO ROSSO, QUIGNONES, Sizilien, Rebe: Nero d'Avola, intensives, dunkles Rubinrot, mit fruchtiger Note von Waldfrüchten, leicht süß, sehr weich, rund, ausgewogen, begleitet von Amuse-Gueule FRITTELLE DI PATATE IMPANATE
Panierte Kartoffelmousseküchlein mit Knoblauch, Petersilie, Olivenöl extra vergine und Parmesan Kartenpreis Gl. 5 cl 9,50 €, heute nur 6,00 €

Zuppa, Antipasti e Farinacei - Suppe, Vorspeisen und Teiggerichte

CREMA DI CIME DI RAPE CON GAMBERI
Stängelkohl (aus Apulien)-Cremesuppe mit 2 Garnelen und Balsamicocrema 12,00 €

ZUPPA DI PESCE
Scharfe Fischsuppe aus Fischfilets, Schalen-/Krustentieren, à la minute zubereitet 19,00 €

CARPACCIO DI MELA E BARBARBIETOLA CON PINOLI
Apfel- und Rote-Beete-Carpaccio mit Olivenöl, Balsamico, gerösteten Pinienkernen..... 14,00 €

CONCHIGLIE SAN GIACOMO „MICHELANGELO“
Jakobsmuscheln in Estragon-Brandy-Sahnesauce, gratiniert mit Parmesan 19,00 €

POLENTA GRATINATA CON POMODORO E MOZZARELLA
Polenta gratiniert mit Tomaten, Béchamel, Mozzarella, Basilikum, Parmesan..... 15,00 €

FETTUCCINE ALLA CREMA DI CIME DI RAPE CON FUNGHI
Bandnudeln in Stängelkohl-Cremesauce (apulische Spezialität) mit Champignons 17,00 €

BURRATA SU PACCHERI AL POMODORO E PISTACCHI
Burrata auf Riesen Maccheroni mit Butter-Basilikum-Tomatensauce und Pistazien..... 18,50 €

PASTA AL PARMIGIANO
Nudeln mit frischen Champignons und Walnüssen in delikater Sahnesauce, am Tisch serviert aus lange gereiftem original Grana Padano Laib 18,00 €

LUMACONI CON CAPONATA AL FORNO
Nudelschnecken gefüllt mit geschmortem Mediterran-Gemüse, Sellerie, Zwiebeln, Kapern und grünem Pfeffer auf Tomaten-Béchamel, gratiniert mit Parmesan..... 18,00 €

PAPPARDELLE ALLA CREMA PROFUMATI AL TARTUFO
Breite Bandnudeln in Parmesan-Sahnesauce, verfeinert mit weißem Trüffelöl 22,00 €

Pesce - Fisch

MERLUZZO INVERNALE AL LIMONE
Skreifilet in Butter-Zitronen-Sauce 26,00 €
(Skrei – Winterkabeljau wächst in der Barentssee, nördl. v. Norwegen auf. Ab einem Alter von 5 - 7 Jahren ist er geschlechtsreif und geht im Winter auf die Reise in wärmere Gewässer, zu den Lofoten-Inseln. Hier wird er von Januar bis April traditionell mit Langleine oder Hand Angel gefangen und an Bord mit Meerwasser gereinigt. Sein Fleisch ist besonders mager, daher eine Delikatesse für die Feinschmecker.)

GAMBERONI ALLA COSTANTINO
5 Hummerkrabben ohne Schale mit Kopf, mit Knoblauch, Petersilie, Estragon, Salbei, Senf, scharfen Peperoni, abgelöscht mit Brandy, Pernod, Weißwein-Tomatensauce, etwas Sahne, bestreut mit Parmesan, à la minute zubereitet mit Bavette al dente 34,00 €

Carne - Fleisch

SCALOPPINE DI VITELLO ALLA TOMMASO
Kalbsschnitzel aus der Oberschale mit frischen Champignons und getrockneten Steinpilzen, in kräftiger Lamm-Tomaten-Rotweinsauce 26,00 €

RAGOUT D' OCA ALL' ITALIANA
Gänseragout am Knochen, geschmort mit Gemüse, Kräutern, Weißwein, etwas Tomaten, Brühe, Knoblauch, Kastanien und Fenchel-Salsiccia (grobe, italienische Bratwurst mit Fenchelsamen), dazu weiße Bandnudeln, (es können Knochensplitter dabei sein) 32,00 €

Dolce - Dessert

ARANCE AFFOGATE CON GELATO VANIGLIA
Orangen, eingelegt in Karamelsauce, serviert mit Vanilleeis 9,50 €

ZABAGLIONE AL CAFFÈ
Espresso-Weincreme à la minute zubereitet auf Walnusseis, bestreut mit espressopulver 12,50 €