



## Carta stagionale - Saisonkarte

### Aperitif mit Beilage

ANÈR VINO PASSITO ROSSO Winzer QUIGNONES, Sizilien,  
Rebe: Nero d'Avola, intensives, dunkles Rubinrot, mit fruchtiger Note  
von frischen Waldfrüchten, leicht süß, sehr weich, rund und ausgewogen Gl. 5 cl

Amuse-Gueule:

CUCCHIAIO DI SCAMPO COCKTAIL SU AVOCADO

Löffel gefüllt mit Avocado und Garnele, überzogen  
mit etwas scharfem, hausgemachten Cocktaildressing .....7,50 €

### Zuppa e Antipasti - Suppe und Vorspeisen

CREMA DI FINOCCHI

Fenchelcremesuppe mit Garneleneinlage, verfeinert mit weißem Trüffelöl.....7,50 €

CARPACCIO DI CAVOLO RAPA ALLA FRUTTA SECCA

Kohlrabi-Carpaccio bestreut mit dreierlei gehackten  
Nüssen, Knoblauch und Limetten-Olivenöldressing .....9,00 €

VITELLO CON SALSA VERDE

Kalbsscheiben überzogen von Petersiliensauce,  
legiert mit Kartoffeln, Olivenöl und Weinessig.....11,50 €

FINOCCHIO RIPIENO DI CAPONATA

Blanchierte Fenchelhälfte gefüllt mit Concassé aus Auberginen, Tomaten,  
Sellerie, Zwiebeln, Kapern und grünem Pfeffer, gratiniert mit Parmesan .....8,00 €

TORTINO DI MELANZANE FARCITO ALL'OCA

Törtchen aus Aubergine gefüllt mit Gänsefarce, auf  
Tomatensaucen Spiegel mit Basilikum und Parmesan .....8,00 €

### Pasta - Nudeln

PIZZA CON ZUCCA, AGLIO E PEPERONCINO

Pizza mit gegrilltem Kürbis, Tomate, Käse, Knoblauch, scharfen Peperoni, Oregano .....11,00 €

POLENTA PASTICCATA ALL'EMILIANA

Polenta geschichtet mit Kalb-Rindfleisch-Bolognese, Béchamel,  
mit Butterflocken, Parmesan, etwas Tomate, überbacken mit Käse .....12,50 €

PENNE AL RAGOUT D'OCA

Penne mit Gänsefleisch Ragout in Bratensauce .....12,50 €

TIMBALLO DI VERZA E PATATE DOLCI

Terrine mit Wirsing und Süßkartoffeln, aromatisiert  
mit weißem Trüffelöl, überbacken mit mildem Käse .....14,00 €

ORECCHIETTE „IRPINIA"

Orecchiette mit Rindfleischstückchen, Kastanien,  
Kirschtomaten, Knoblauch, Olivenöl und Peperoncini.....15,00 €

PASTA FRESCA ALLA CREMA DI CONIGLIO E MELA

frische Nudeln aus Apulien mit Kaninchen-  
cremesauce, etwas Sahne und Apfelconcassé .....15,00 €

FUSILLI O SPAGHETTI SENZA GLUTINE CON FUNGHI

Fusilli oder Spaghetti, glutenfrei mit Champignons, Olivenöl,  
Knoblauch, Petersilie, Peperoni und frischen Tomatenstücken.....15,00 €



### Carta stagionale - Saisonkarte

#### Pesce - Fisch

MERLUZZO SU VELLUTATA DI BARBABIETOLA gebratenes Seehechtfilet auf Rote-Beete-Creme .....	22,00 €
SALMONE SU VELLUTATA DI FINOCCHIO gebratenes Lachsfilet auf Fenchelcreme mit etwas Sahne .....	24,00 €
PESCE SPADA SU LENTICCHIE CON BALSAMICO Schwertfischtranche auf geschmorten Linsen mit Balsamico .....	26,00 €
GAMBERONI ROSSI ALLA SASSI Rote Hummerkrabben (ausgefallene Mittelmeergarnelen aus der Tiefsee) in Butter gebraten mit Salbei .....	27,00 €

#### Carne - Fleisch

PETTO D'ANATRA DI NATALE Entenbrust auf herzhafter Gorgonzola- Sahnesauce mit Walnüssen und Birnenspalten .....	22,00 €
CINGHIALINO SPEZZATO SU VERZA Wildschweinferkel am Knochen geschnitten, geschmort mit Gemüse und Rotwein, serviert in Terrine auf Wirsing, gratiniert mit Parmesan .....	21,00 €
BOCCONCINI DI CERVO CON TAGLIATELLE BIANCHE geschmortes Rehglasch, serviert mit weißen Bandnudeln und Parmesan .....	21,00 €
COSTINE DI CERVO junge Rehrippchen geschmort mit Gemüse und Rotwein, serviert in Terrine auf Kartoffeln, gratiniert mit Parmesan und Butterflocken .....	22,00 €
ARROSTO DI CERVO E FUNGHI Rehbraten in kräftiger Rotweinsauce mit frischen Champignons .....	22,00 €
NODINO DI VITELLO ITALIANO ALLA MILANESE Besonderes ital. Kalbsrücken-Kotelett paniert und in Butter gebraten .....	24,00 €
CONTROFILETTO ALLE ALBICOCCHIE Rumpsteak gegrillt auf Sherry Sauce mit getrockneten Aprikosen .....	24,00 €
FILETTO DI MANZO ALL'ARANCIO Gegrilltes Premium-Rinderfilet auf Brandy-Sherry-Karamelsauce, mit eingelegten frischen Orangen und karamellisierten Orangenschalen .....	27,00 €

#### Dolce - Dessert

GELATO VANIGLIA CON OLIO E SEMI DI ZUCCA Vanilleeis mit Kürbiskernöl und Kürbiskernen .....	6,50 €
CARPACCIO DI CACHI CON GELATO VANIGLIA E NOCI DI COCCO Carpaccio aus Kakifrüchten mit Vanilleeis, Kokosflocken und Maraschino .....	6,50 €
SORBETTO DI CASSIS CON MANGO Cassis-Sorbet mit Mangoconcassé und Prosecco, serviert im Weinglas .....	7,50 €
ARANCE AFFOGATE CON SORBETTO AL LIMONE FrISChe Orangen, eingelegt in Karamelsauce, mit trockenem Sherry, Brandy, Grand Manier und Orangenschalen Julienne, serviert mit Zitronensorbet .....	8,50 €