



### Carta stagionale - Saisonkarte

ANÈR VINO PASSITO ROSSO, QUIGNONES, Sizilien, Rebe: Nero d'Avola, dunkles Rubinrot,  
mit fruchtiger Note von Waldfrüchten, leicht süß, sehr weich und rund .....Gl. 5 cl nur 5,50 €

#### 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 €

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.)

SOGLIOLA DEL MEDITERRANEO ALLA MUGNAIA  
Französische Seeszunge, Wildfang aus dem Mittelmeer,  
Müllerin Art, in Butter-Zitronensauce mit Petersilie, am Tisch filetiert ..... 42,00 €

#### 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 €

#### Für die Liebhaber von Lamm-Fleisch

SCHIENA D' AGNELLO frischer ausgelöster Lammrücken ..... pro 100 g 8,00 €

FILETTI D' AGNELLO frisches Lammfilet ..... pro 100 g 9,50 €

CARRÉ D'AGNELLO frisches Lammcarré ..... pro 100 g 11,00 €

#### Zubereitung nach Wahl:

AL FORNO in Kräuter-Weißweinsauce mit Knoblauch

ALLA BARBARESCA auf kräftiger Rotweinsauce mit Thymian  
und schwarzem, grob gemahlten Pfeffer

#### Dolce - Dessert

ZABAGLIONE AL RON BARCELÓ  
Weincreme mit Barceló-Rum à la minute zubereitet auf Walnussei..... 12,50 €