

ANTIPASTI

Bresaola della Valtellina con carciofi, rucola e parmigiano Bresaola aus dem Veltlin mit Artischocken, Rucola und Parmesan <i>Bresaola ham from Valtellina with artichokes, rocket and Parmesan</i>	18.50
Vitello tonnato classico Rosa gebratenes Kalbfleisch mit Thunfischcrème und Kapern <i>Classical veal with tuna sauce and caper</i>	18.50
Mozzarella Fior di latte famiglia ai Parchi, Andria, alla Caprese Fior di Latte-Mozzarella aus Andria, Ochsenherz-Paradeisern, frisches Basilikum <i>Mozzarella Fior di latte from Andria with ox heart tomatoes and fresh basil</i>	16.50
Carpaccio di manzo con tartufo nero di Norcia Rinderfilet-Carpaccio mit schwarzem Norcia Trüffel <i>Beef fillet Carpaccio with black truffle from Norcia</i>	29.50

ZUPPE

Minestra di verdure Klare Gemüsesuppe <i>Clear vegetable soup</i>	8.50
Brodo di pesce alla pugliese con crostini di pane all’aglio Altamura Klare Fischconsommé mit Fischstückchen und Altamura-Knoblauch-Brot <i>Clear fish soup with fish pieces and roasted Altamura garlic bread</i>	13.50

PRIMI

Linguini con frutti di mare Linguini mit Meeresfrüchten <i>Linguini with seafood</i>	15.50 / 19.50
Tagliatelle con crema tartufata e tartufo nero di Norcia Selbstgemachte Tagliatelle, Trüffelcrème, schwarzer Norcia Trüffel <i>Homemade Tagliatelle with truffled cream and black truffle from Norcia</i>	29.50 / 39.50
Pappardelle con ragù di vitello Selbstgemachte Pappardelle mit Kalbsragout <i>Homemade Pappardelle with veal ragout</i>	14.50 / 18.50
Coperto; Gedeck; <i>cover charge</i> * ... é fatturato automaticamente (pane integrale, pane fatto in casa, olio d’oliva extra vergine di Tormaresca)	2.90*

Ihr genussvoller Start – wird automatisch auf Ihre Rechnung gebucht (Vollkornbrot vom Mann, verschiedene hausgemachte Brotsorten, Extranatives Tormaresca-Olivenöl)

Your delicious start – automatically charged to your invoice
(Wholewheat bread, extra vergine olive oil from Tormaresca)

SECONDI

Mazzancolle grigliate con aglio, Olio Extra Vergine Tormaresca Gegrillte Riesengarnelen mit extra-vergine Tormaresca-Olivenöl, Knoblauch <i>Grilled king prawns with Tormaresca olive oil, garlic</i>	29.00
Filetto di branzino alla griglia Gegrilltes Wolfsbarsch-Filet <i>Grilled seabass fillet</i>	24.00
Entrecôte alla griglia con sale di Maldon Gegrilltes Entrecôte (ca. 400 g) mit Maldon-Salz <i>Grilled Entrecôte (ca. 400 g) with Maldon-salt</i>	36.00
Costata di manzo alla griglia con salsa di scalogno e porto Gegrilltes Rib-Eye-Steak (ca. 1200 g), leicht scharfe Schalotten-Portwein-Sauce <i>Grilled rib eye steak (ca. 1200 g) with slightly spicy shallot port wine sauce</i> (ca. 45 Min. Vorfreude! Ca. 45 min. of joyful anticipation!)	78.00

CONTORNI

Spinaci, Blattspinat, <i>spinach</i>	4.90
Purée al tartufo Erdäpfelpüree mit Trüffelbutter, <i>truffled mashed potatoes</i>	6.90
Verdure e patate al forno Ofen-Gemüse mit Erdäpfeln, oven-baked <i>vegetable and potatoes</i>	5.90
Rucola con parmigiano reggiano Rucola mit Parmesan und Balsamico, <i>rocket with Parmesan and Balsamico</i>	8.50
Insalata verde Grüner Salat, <i>green leaf salad</i>	4.90
Insalata mista Gemischter Salat, <i>mixed salad</i>	5.90
Insalata di spinaci, avocado e pomodorini Spinatsalat, Avocado, Cocktail-Paradeiser, <i>Spinach salad, avocado, tomatoes</i>	6.90

VEGANI / VEGANER / VEGAN

Carpaccio di pera con rucola e melograno Birnen-Carpaccio, Rucola, Granatapfel <i>Pear Carpaccio, rocket, pomegranate</i>	13.50
Farro con olive nere, capperi e pomodoro secco Dinkel, schwarze Oliven, Kapernsauce, getrocknete Paradeiser <i>Spelt with black olives, capers and dried tomato sauce</i>	18.50

Prezzi in Euro, IVA compresa; Preise in Euro, inklusive MwSt; *Prices in Euro, including VAT*