
VINI APERTI – OFFENE WEINE

Vino bianco – Weißwein

2023er Sauvignon IGT, Altùris // 0,20l // 7,00

Rebsorte: Sauvignon | glänzendes Strohgelb, grünliche Reflexe, eleganter und trockener Wein, Bukett mit Salbei-Noten, Tomatenblättern und Minze, frisch und körperreich, langer Abgang

Vino rosato – Rosewein

2022er Rosa dei frati Riviera del Garda, Ca dei frati // 0,20l // 7,50

Rebsorte: Sangiovese, Barbera | ausgewogene und angenehme Säure, frisches und frucht-geladenes Bukett und Geschmack, Noten nach Erdbeere, Himbeere und Pfirsich | Perfekt zu: Schalentieren, Käse, Vorspeisen und Fisch

Vino rosso – Rotwein

2019er Piano del Cerro Riserva, Aglianico del Vulture // 0,20l // 8,50

Rebsorte: Aglianico | Tiefdunkle Farbe, Bukett voller Aromen nach Cassis, Cranberries, Tabak, Schokolade und Zedernholz, Bourbon-Vanille und Röstaromen von Barrique, komplexer und würziger Geschmack, viele Beerenaromen, feine Säure, leichte balsamische Note

VINI IN BOTTIGLIA – FLASCHEN WEINE

2020er Sauvignon Blanc, Colmatis Tunella 0,75l // 38,00

Rebsorte: Sauvignon Blanc | Intensive tropische Früchte, frisch und fruchtig, Noten nach Pfirsich, Zitrusfrüchten und grünem Apfel, perfekt ausbalancierte Säure | Perfekt zu: Pasta, Schalentieren, Käse und Fisch

2022er Miraval Studio by Miraval Rosé, Chateau Miraval 0,75l // 36,00

Rebsorte: Cinsault, Grenache, Rolle, Tibouren | Helle rosafarbene Robe, Aromen von Himbeere, Erdbeere, Apfel, weiße Blüten und Kräuter, schmackhaftes Jod-Finish, feine Würze, animierende Säure, harmonischer Abgang | Perfekt zu: Gesellige Momente, gekühlt serviert ein Hochgenuss

2016er Messii DOC, Fertuna 0,75l // 45,00

Rebsorte: Merlot | Intensiv rubinrot mit leichten granatroten Reflexen, sehr nachhaltiger, ätherischer und weiniger Duft, Anklänge von Beeren und Vanille, warmer reizender und weicher Geschmack, große Struktur und elegant, sehr nachhaltig

NOI CONSIGLIAMO – WIR EMPFEHLEN

Antipasti – Vorspeisen

- Rinder Tatar mit getrüffeltem pochiertem Ei // 15,50
Lachs Carpaccio (48h mariniert mit Rotebeete) in feiner Erdbeercreme // 15,50
Bufala Croccante (Büffelmozzarella in Sesammantel paniert und frittiert) auf
Brokkoli-Creme mit Sardellen // 14,50
Miesmuscheln in Weißwein- oder Tomatensoße // 15,50
Orangensalat mit Fenchel und Taggiasca-Oliven // 14,50

Tartufo nero – schwarzer Trüffel

- Tagliolini mit schwarzem Trüffel // 19,50
Pizza Tartufata
(Bianca, Büffelmozzarella, getrüffelte Champignon-Creme, frische sautierte
Pilze mit Waldkräutern, schwarzer Trüffel, Petersilie) // 19,50

Pesce – Fisch

- Gelbschwanzmakrele im schwarzen Teigmantel in einer Fischbrühe // 29,50
Oktopus vom Grill // 28,50
Wolfsbarsch in Salzkruste // 29,50

Carne – Fleisch

- Surf and Turf (Garnelen und Roastbeef) mit Nero-Seppia-Mayonaise // 29,50
Kalbskotelette mit geschwenkten Austernpilzen // 32,00

Zu den Fisch- und Fleischgerichten servieren wir, wenn nicht anders angegeben,
Rosmarinkartoffeln und gemischtes Gemüse.

Pasta

- Tagliatelle mit Wildschwein-Ragout // 18,50
Ravioli gefüllt mit Lachs in Weißweinsoße, Salbei und Cherrytomaten // 17,50
Ravioli gefüllt mit Rindfleisch in leichter Tomatensoße mit Knoblauch,
Cherrytomaten und Basilikum // 17,50

Pizze

Unser Tipp: Pizza mit Vollkornteig (Pizza Integrale)
Probieren Sie unsere neue gesunde Vollkornpizza Alle
unsere Pizzen gegen Aufpreis von 1,50 € mit
leckerem Vollkornteig

Pizza Zafferano

(Safran-Creme, rote karamellierte Zwiebel, Thunfisch,
entsteinte pikante Oliven, Mozzarella) // 17,50

Pizza Brontese

(Pistaziencreme, Burrata, Parmaschinken,
Parmesansplittern und Pistazienkerne) // 17,50

Pizza Vesuviana

(Zucchinicreme, gelbe Tomaten, frittierte Zucchini,
Guanciale, Büffelmozzarella, Basilikum) // 16,50

Pizza Basilico alla Genovese

(Basilikumpesto alla Genovese, bunte Cherrytomaten,
Büffelmozzarella, Parmaschinken, Basilikum, Parmesan) // 16,50

Pizza Norma

(Tomatensoße, Mozzarella, frittierte Aubergine,
Schafskäse und Basilikum) // 15,50

Pizza Nduja

(Crema di Nduja, Lauchzwiebeln,
Salami piccante, Oliven, Trüffelöl) // 17,50

Dessert

Pizza Nutella // 7,50

Hausgemachtes Schoko-Soufflé // 8,90
Zubereitungszeit ca. 15 min.