

Aperitif

Estivo (Alkoholfrei)
alkoholfreier Gin | Maracujanektar
Vanille | Ginger Beer | Minze
Glas 0,2 L – 8

Zafferano
Stregalikör | Vanille | Basilikumessenz | Bitterlemon
Chilifäden
Glas 0,2 L – 10

Weinempfehlung

Weißwein

TAIF“ Zibibbo IGT

100% Zibibbo (Muscat d'Alexandrie)

Fina Vini | Sizilien | Italien

Der Zibibbo wird vorwiegend als Süßwein hergestellt. Dieser wurde trocken ausgebaut. Strohgelb in der Farbe. Intensives Bouquet mit floralen Noten von Jasmin, Wildrosen, Alpenveilchen und Salbei, dazu fruchtige Noten von reifem Pfirsich und Mandarine. Am Gaumen füllig und rund, angenehme Säure, trocken

Glas 0,2l – 11,5 | 0,75 L Fl. – 38

Rotwein

„Merlot Terre Siciliane“ IGT

100% Merlot

Fina Vini | Sizilien | Italien

12 Monate im Barrique gereift. Intensiv rubinrote Farbe mit violetten Reflexen. Duft von Kirsch-, Brombeerkonfitüre und Pflaume, unterlegt mit einem Hauch feiner Holznoten und schokoladigen Röstaromen. Am Gaumen fruchtig nach Waldbeeren, schwarzen Johannisbeeren. Kraftvoller Körper mit feingliedrigem Tannin, trocken

Glas 0,2l – 10,5 | 0,75 L Fl. – 35

Einstieg



Parvegan 4.0

Aubergine | Knusper-Kartoffeln | Kirschtomaten
Zitronenzesten | Chili

14



Burrata

Burrata | Paprikapüree
Basilikum-Gel

16

Pulpo

Oktopus-Carpaccio | getrocknete Tomaten | Ananas
Zitronenöl

18

Provinciale

drei ganze Garnelen | Weißwein | Knoblauch | Petersilie
Tomaten Peperoncini |

18

V-Tonnato

Scheiben vom Kalb | Thunfischcreme
Sardellen | Kapern

16

Girello

Lauwarmer Provolonekäse | Kasseler-Honig
Mortadella | Pistazien | Salatgarnitur

17

Grünes



Monte

Saisonsalat | gratinierter Ziegenkäse
karamellierte Tropea-Zwiebeln | Pfirsich-Vinaigrette

geröstete Walnüsse

17



Croccante

Saisonsalat | Mangowürfel
Hof-Geflügel Hähnchenbrust in Mandelkruste


Mandelkrokant | Maracuja-Orangen-Vinaigrette



18



Pasta



 **Puttanesca**
 kurze gedrehte Nudeln
Tomatensoße | Oliven | Peperoncini | Kapern | Knoblauch
14

 **Tartufo**
 kurze gedrehte Nudeln
Trüffelpesto | Parmesan-Rahm-Soße
16


Gamberoni
 flache lange Nudeln | Wildgarnelen | gelbe Tomaten
Kirschtomaten | Knoblauch | Peperoncini | Zitronenzesten
22

Tartufo e Salsiccia
 kurze gedrehte Nudeln |  Schweinehack
mit Fenchelsamen | Trüffelpesto | Parmesan-Rahm-Soße
18

Ragù
 flache lange Nudeln
 weißes Kalbsragout | Karotten | Sellerie
Zwiebeln | Pilze | Erbsen
19

Pistacchio
 Muschelnudeln
 Pistazienpesto | Mortadella | Schuss Sahne
19

Hauptspeisen

Wagyu Burger
 Wagyu Patty (180g) | Jalapeño-Mayo | Salat | Spiegelei | Provolonekäse
Crunshy-Zwiebeln | Tomaten | Kartoffelsticks
28

Ketchup | Mayo je 0,5 | Trüffelmayo 1,5

Vitello
 180g gegrillter Kalbsrücken
Kräuter | Portwein-Honig-Soße | Gemüse
38

Filetto
 200g Black Angus Rinderfilet vom Grill
Pistazien-Soße | Trüffelpüree
44

 **Peperoni**
Paprika | Gemüsefüllung | Parmesankäse | Safran-Paprika-Soße
16

Täglich wechselnde Fischempfehlung


Süßes

Cheesecake
Saisonal
9


Frozen Yoghurt
Zitrone & BIO Öl
9

Tiramisu
Classico
9

Preise in €

 **Regional**
local products

 **Vegetarisch**
vegetarian

 **Produkte von unserer Manufaktur**
products of own manufacture