

## Aperitif

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

**Zafferano**  
Safranlikör | 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 – 12 | 0,75 L Fl. – 39

## Einstieg

### Parvegan 4.0

Aubergine | Knusper-Kartoffeln  | Kirschtomaten  
Zitronenzesten | Chili

14

### Bete Carpaccio

marinierte Bete | BIO-Olivenöl  | Balsamico-Vinaigrette  
karamellisierte Ziegenkäse | Minze

15

### Burrata

Burrata | Parikapüree | Basilikum-Pesto


16

### V-Tonnato

Scheiben vom Kalb | Thunfischcreme | Sardellen | Kapern

16


### Pulpo

Oktopus-Carpaccio | getrocknete Tomaten  | Ananas | Zitronenöl

18



## Grünes

### Monte

Saisonsalat | gratinierter Ziegenkäse | karamellisierte  
Tropea-Zwiebeln | Pfirsich-Vinaigrette  
geröstete Walnüsse 

17


### Croccante

Saisonsalat | Mangowürfel  
Hof-Geflügel Hähnchenbrust in Mandelkruste   
Mandelkrokant  | Maracuja-Orangen-Vinaigrette


18

## Pasta



### Puttanesca

kurze handgedrehte Nudeln   
Tomatensoße | Oliven | Peperoncini | Kapern | Knoblauch  
14


### Tartufo

kurze handgedrehte Nudeln   
Trüffelpesto | Parmesan-Rahm-Soße  
16

### Tartufo e Salsiccia

kurze handgedrehte Nudeln  | Schweinehack   
mit Fenchelsamen | Trüffelpesto | Parmesan-Rahm-Soße  
18

### Norma


kurze handgedrehte Nudeln   
Tomatensoße | gebraten Auberginen | gesalzene Ricotta  
18

## Gamberoni

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

## Hauptspeisen

### Wagyu Burger


Wagyu Patty (180g)  | Jalapeño-Mayo | Salat | Spiegelei | Provolonekäse  
Crunchy-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  
18

## Täglich wechselnde Fischempfehlung

## Süßes

### Panna Cotta

Saisonal  
8

### Frozen Yoghurt


Zitrone & BIO Öl  
9


### Tiramisu

Saisonal  
9

## Preise in €

**Regional**   
local products

**Vegetarisch**   
vegetarian

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