

Tageskarte

special antipasti

CARPACCIO DI TONNO, CON POLPO, GRIGLIATO, CAPESANTE CON ALGHE E SESAMO

Thunfisch-Carpaccio mit Messer geschnitten, mit grobem Salz, Zitronenzeste, Cayennepfeffer und Olivenöl mariniert, mit gegrilltem Oktopus, gebratenen Jakobsmuscheln mit Seegras und Sesam verfeinert

24,90 €

ARANCINO

Reiskugel frittiert (sizilianische Spezialität) mit Rind-Ragout gefüllt, Mozzarella

9,90 €

OSTRICHE

FrISChe Austern auf Eis mit Zitrone serviert (6 Stück)

20,90 €

PARMIGGIANA DI MELANZANE

Hausgemachte Parmigiana (Auberginenaufauf auf sizilianische Art)
mit Mozzarella & Parmigiano überbacken

15,90 €

SARDELLE FRITTE

Frittierte Sardellen mit Zitrone & Aioli serviert

18,90 €

IMPEPATA DI COZZE

Miesmuscheln mit Knoblauch-Weißwein, Tomaten & Kräutern verfeinert

18,90 €

So lange der Vorrat reicht

Tageskarte

special pasta

PASTA ALLA PESCATORA

Hausgemachte Pasta mit Oktopus, Kalamari, Sepia, Miesmuscheln, Venusmuscheln, Gambas, Tomaten und frischen Kräutern verfeinert

18,90 €

TORTELLONI AI FUNGHI E PROSCIUTTO

Tortelloni mit gebratenen Pilzen, gekochtem Schinken, mit Sahne und Parmesan-Creme verfeinert

18,90 €

ORECCHIETTE ALLE VERDURE E CREMA DI BURRATA

Orecchiette (typische Pasta aus dem Salento) mit Tomaten, gebratenem Gemüse, Burrata-Creme, Basilikum und Olivenöl verfeinert

18,90 €

PASTA AL RAGOUT DI MANZO E POMODORO

Pasta mit Rinderstreifen-Ragout (alla Salentina) mit Büffelmozzarella-Creme

18,90 €

PASTA AL TARTUFO CON CREMA DI PARMIGGIANO

Pasta mit Herbst-Trüffel (aus Kalabrien) mit Parmesan-Creme im Parmesan-Leib geschwenkt

22,90 €

So lange der Vorrat reicht

Tageskarte

carne

INVOLTINI DI ENTRECOTE RIPIENI DI GUANCIALE E PROVOLA DI AGEROLA

Rouladen aus US-Entrecote mit Guanciale, Provola di Agerola, Pilzen und einer feinen Madeira-Beef-Jus verfeinert

29,90 €

ENTRECOTE AI FUNGHI

Gebratene Entrecote (US-Qualität) mit Waldpilzen, Sahne und Beef-Jus verfeinert

34,90 €

FILETTO DI MANZO AL GORGONZOLA E CIPOLLA CARAMELLATA

Argentinisches Rinderfilet (Black Angus Premium-Qualität) mit Gorgonzola D.O.P. und karamellisierten Zwiebeln

38,90 €

pesce

MERLUZZO CARBONARO ALLE VERDURE

Gebratenes Seelachs-Filet mit gebratenem mediterranem Gemüse

28,90 €

BRANZINO CON SALSA AL LIMONE E TARTUFO

Wolfsbarsch-Filet mit Zitronen-Honig-Sauce und hochwertigem Herbst-Trüffel verfeinert

29,90 €

SOGLIOLA AL VINO BIANCO E ERBE

Gebratene Seezunge in Butter gebraten mit Weißwein-Kräuter-Butter-Sauce

29,90 €

Beilagen

PASTA

GEMÜSE

SALAT

HAUSGEMACHTE, FRITTIERTE KARTOFFELECKEN

jeweils 3,50 €