

**Vino bianco – Weißwein**

2023er Ribolla Gialla „Rjgialla“ DOP, La Tunella // 0,20l // 8,00

Rebsorte: 100% Ribolla Gialla | Helles Strohgelb mit grünlichen Reflexen; in der Nase elegante Aromen von Akazienblüten, gelbem Pfirsich, Pflaume und Apfel; am Gaumen trocken, vollmundig und frisch, mit feiner Würze und lebendiger Säure; der lange Abgang wird von einem leicht aromatischen Nachhall begleitet

2023er 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

**Vino rosato – Rosewein**

2024er Pipoli Rosato Basilicata IGP, Vigneti del Vulture // 0,20l // 7,50

Rebsorte: Aglianico | lachsrosa, Bukett nach Erdbeere, Süßkirsche, Himbeere und Pflaume; am Gaumen saftig und würzig, zarte, adstringierende Art, sehr facettenreicher und komplexer Wein

2023/2024er Le Flery Rosato Piemonte DOC, Az. Agr. Pescaja 0,75l // 32,00

Rebsorte: Nebbiolo, Arneis, Freisa und Barbera | Zartes hellrosa; edler und trockener Rose, überwältigendes Bukett, intensives und fruchtiges Aroma, Geschmack nach frischen Waldfrüchten, aromatisch und erfrischend, exzellenter Rose, fein am Gaumen

**Vino rosso – Rotwein**

2022er Regaleali Nero d'Avola, Tenuta Regaleali Tasca d'Almerita // 0,20l // 8,00

Rebsorte: 100% Nero d'Avola | Tiefes, strahlendes Rubinrot; in der Nase vielschichtige Aromen von Kirsche, Maulbeere und Sauerkirsche, dazu Anklänge von Salbei und feinen Gewürzen; am Gaumen geschmeidig und fruchtbetont, mit einer ausgewogen kräftigen, samtigen Tanninstruktur; zeigt eine schöne Fülle und fruchtige Würze; ein klassischer Nero d'Avola mit eindrucksvollem Charakter und fruchtbetontem Nachklang

2016er Messiio 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

**Antipasti – Vorspeisen**

- Orangensalat mit Fenchel und Oliven in Parmesan-Körbchen // 15,50  
Mozzarella di Bufala Croccante auf frischem Tomatencreme-Beet // 14,50  
Rinder-Tatar auf Kürbis-Gelatine und Zitronenschaum // 16,50  
Sternraviolo gefüllt mit Pistaziencreme auf Espresso-Creme // 14,00  
Gratinierte Jakobsmuscheln // 19,50  
Dreierlei Bruschetta (Classica; Mascarpone-Creme, Oliven, Kapern, Sardellen;  
Avocado-Creme, mariniertes Lachs) // 9,50  
Miesmuscheln in Weißwein- oder Tomatensoße // 15,50

**Pesce – Fisch**

- Lachs in Honig-Pistazien-Kruste auf Orangen Creme // 29,50  
Doradenfilet in Scampi-Kruste // 29,50  
Seezunge al Burro e Salvia // 32,00  
Oktopus vom Grill\* // 29,50  
Wolfsbarsch in Salzkruste\* // 29,50

**Carne – Fleisch**

- Rinderfilet mit sautierten Austernpilzen // 34,90  
Piccata alla Milanese vom Kalb dazu Pasta // 27,50  
Kalbsleber auf Venezianische Art (mit Zwiebeln in Weißwein-Soße)  
auf Kartoffelpüree // 26,00

**Pasta**

- Risotto al Zafferano mit Parmesan und Trüffel // 22,50  
Frische Fettuccine mit schwarzem Trüffel // 19,80  
Frische Pappardelle mit Wildschweinragout // 19,50  
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 Tartufata (Crema di Parmiggiano, Büffelmozzarella,  
schwarzer Trüffel und Basilikum) // 18,50

Pizza Burrata Bomb (Cherrytomaten, Salsiccia gebacken anschließend mit  
Burrata, N'duja, Parmesan und Basilikum nach dem Backen) // 17,50

Pizza Diablo (Salami piccante, Paprikapulver, Honig, scharf) // 15,50

Pizza Brontese  
(Pistaziencreme, Burrata, Parmaschinken,  
Parmesansplittern und Pistazienkerne) // 18,50

Pizza Rosa Bianca (Parmesancreme und Büffelmozzarella gebacken  
anschließend mit Burrata, gekochter Krustenschinken,  
Parmesan und Basilikum) // 18,00

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

**Dessert**

Pizza Nutella // 7,50

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