

## **SPEZIALITÄTEN**

### **Burrata ciliegine**

**Burrata auf Rucolabett mit gebratenen Kirschen und  
Himbeeren-Sorbet**

**16,50**

### **Risotto Spinat**

**Risotto mit Spinatpesto, Steakstreifen und Gorgonzola-Sauce**

**21,90**

### **Paccheri all'Ischia**

**Frische Pasta mit Miesmuscheln ohne Schale, Weißwein-  
Zitronen-Butter-Sauce und Pecorino Sardo**

**21,90**

### **Agnello e burrata**

**Lammkeulenscheibe mit Burrata, gebratenen Cherrytomaten  
und Rosmarinkartoffeln**

**29,90**

### **Tonno Toscano**

**Rosa gegrillter Thunfisch auf gebratenen, getrockneten  
Tomaten, Oliven, Knoblauch, Schalotten mit Gnocchi di  
Zafferano**

**29,90**

### **Pizza al cinghiale tartufato**

**Tomatensauce, Fior di Latte, Wildschwein-Trüffel-Salami,  
Rucola, Pomodorini und Pecorino Sardo**

**18,50**

**Himbeer-Sorbet mit karamellisierter Melone 10,50**

**Martini Gin Spritz 8,50**

**Hausgemachte Zitronen-Limo mit Erdbeeren 6,50**

**Fontanassa Gavi. 32,00**

**Lugana. (0,2l) 9,50. (0,5l) 22,90**

**Chianti Terre de Priori. (0,2l) 8,90. (0,5l) 19,50**

So lange der Vorrat reicht!