



# Proposte/ Empfehlungen

## GLÜHWEIN

ROT/WEISS/APFEL-ZIMT-PUNSCH  
0,2l 4

## Aperitif/ Heisse Getränke

## SPECIALS

HOT-APEROL/ HOT-GIN  
0,4l 7,5

## Vorspeise

### Insalata di spinaci con arancia e gamberi e melograno

Marinierter Spinatsalat mit frischer Orange, gebratenen Garnelen & Granatapfelkernen  
15

### Dreierlei Antipasto

Vitello Tonnato/ Bruschetta mit Taggiasca-Olivenpaste/ Tomaten & Burrata  
15

### FrISChe Miesmuscheln in pikanter Kirsch-Tomaten-Sosse

Vorspeise 11,80€ Hautgang 14,80€ mit Pasta 18,30€

## Pasta

### Orecchiette salsiccia, melanzane e cacio ricotta

Öhrchennudeln/ Salsiccia/ Aubergine/ Kirschtomatensosse/ geriebener Ricotta-Käse  
17

### Spaghetti alla chitarra al parmigiano

Gitarren-Spaghetti aus dem Grana-Padano-Laib

17 (+6€ auf Wunsch mit gehobelten Sommer-Trüffel)

## Fleisch

### Geschmorte Rinderbäckchen

in Rotweinsosse/ Polenta

27

## Fisch

### Filetti di Branzino con pepe rosa e verdure del giorno

Gebratenes Wolfsbarschfilet/ rosa Pfeffer/ Marktgemüse

27

## Pizza

### Pizza Nduja

mit Tomatensosse/ Fior di latte/ Nduja (Streichsalami aus Kalabrien)/  
Zwiebeln/ Olive taggiasche/ Büffel-Mozzarella

19 (+6€ auf Wunsch mit gehobelten Sommer-Trüffel)

### Pizza Verde mare

ohne Tomatensosse/ Fior di latte/ Avocado-creme/ Burrata/  
Shrimps/ Honig-Senf-Dill-Sauce

19

## Dessert

### Affogato al Pistacchio

Espresso mit Vanilleis & gehackte Pistazien

6,5

## WEINEMPFEHLUNGEN

### Rot

|                |       |        |
|----------------|-------|--------|
| Chianti        | 0,2l. | 7,00€  |
| Barbera        | 0,2l. | 7,00€  |
| Primitivo      | 0,2l. | 7,50€  |
| Nero di Troia  | 0,2l. | 7,80€  |
| Vento Barrique | 0,2l. | 11,00€ |

### Rosato

Rosato 0,2l. 7,00€

Pinot Grigio  
Chardonnay  
Lugana

|       |       |
|-------|-------|
| 0,2l. | 7,00€ |
| 0,2l. | 7,00€ |
| 0,2l. | 8,50€ |

### Weiss

Alle Preise in €uro