



Empfehlungen der Woche / Recommendations

Antipasti

Insalata estiva con tonno fresco, fragole e cetrioli 18,90 €
Tatar vom frischen Mittelmeer-Thunfisch mit einem sommerlichen Salat
Mediterranean tuna tartar with seasonal salad

Verdure siciliane alla griglia con mozzarella di bufala 15,90 €
Sizilianisches Sommergemüse gegrillt mit Büffelmozzarella
Grilled sicilian style mixed vegetables with buffalo mozzarella

Caciocavallo pugliese alla griglia su datterini all'origano 15,90 €
Caciocavallo-Käse gegrillt mit einem kleinen Tomatensalat
Grilled smoked Caciocavallo cheese with sicilian tomato salad

Pasta

Rigatoni alla carbonara 16,90 €
Kurze Manufakturnudeln mit Guanciale-Speck und Parmesan
Rigatoni noodles with guanciale bacon, egg, and parmesan

Calamarata allo scoglio 18,90 €
Calamarata-Nudeln mit Meeresfrüchten (Muscheln, Scampi, Calamari)
Calamarata noodles with mixed seafood

Linguine alla puttanesca 16,90 €
Linguine-Nudeln mit einer würzig-scharfen Sauce aus Sardellen, Oliven und Kapern
Linguine with sardines, olives, tomato, and capers

Pesce e carne

Lucciofilet alla griglia su risotto ai porri e zafferano 26,90 €
Zanderfilet gegrillt auf Safran-Risotto und Porree
Grilled pike perch filet with saffron risotto and leeks

Scampi e capesante scottati sui cuori di bue alla caprese 26,90 €
Scampi und Jacobsmuscheln scharf angebraten mit Ochsenherztomaten Caprese Art
Grilled prawns and scallops with heirloom tomatoes

Nodino di vitello alla Sorrentina con patate al rosmarino 27,50 €
Kalbskotelett nach Sorrentina Art mit Ofenkartoffeln
Veal steak in tomato sauce with rosemary potatoes

Scottata di Fassona con misticanza e salsa alla senape 26,50 €
Tatar vom Fassona-Rind scharf angebraten mit Senfsauce und Salatbeilage
Short grilled Fassona beef tartar with mixed vegetables and mustard sauce

Unsere Weinempfehlung der Woche Our wine recommendation for this week

**Leone d'Almerita IGT, Tasca d'Almerita, Sizilien
(Trauben / grapes: Cataratto, Pinot Bianco, Sauvignon)**

Intensives Strohgelb. In der Nase ausgeprägte Fruchtaromen nach Birne, grünen Äpfeln und Banane. Am Gaumen frisch und saftig mit dezentem Mandelton im Abgang.

Intense straw yellow. On the nose pronounced fruit flavors of pear, green apples and banana. Fresh and juicy on the palate with a subtle almond tone on the finish.