

Empfehlungen / recommendations

Antipasti

TARTARE DI SALMONE NORVEGESE CON AVOCADO DELL'ETNA 24 €

*Tatar vom Nordsee-Wildlachs | Etna-Avocado
Salmon Tatar | avocado*

GUAZZETTO DI POMODORO „PETRILLI“ CON BASILICO E CROSTONE 20 €

*Apulische Tomatensuppe kalt serviert | Basilikum | Crostone
Cold tomatoe soup | crostone*

Pasta

**SPAGHETTONI CON POMODORO FRESCO „PAOLO PETRILLI“
E STRACCIATA DI BURRATA 25 €**

*Spaghetti mit Apulischen Tomaten und dem cremigen Herz der Burrata | Basilikum
Homemade spaghetti | tomatoes | burrata | basil*

TAGLIOLINI FRESCHI CON PESTO DI RUCOLA E GAMBERONI 28 €

*Hausgemachte Tagliolini-Nudeln | Ruccola-Pesto | Riesengarnelen
Homemade tagliolini noodles | rocket pesto | prawns*

Pesce e carne

**GRIGLIATINA ESTIVA DI PESCE FRESCO
CON MISTICANZA AL MELAGRANO 40 €**

*Variation von gegrillten Edelfischen | sommerlicher Salat mit Granatapfel
Mixed grilled fish | seasonal salad with pomegranate*

**ENTRECÔTE DI FASSONA CON FINFERLI SPADELLATI E
PATATE AL ROSMARINO 36 €**

*Entrecôte vom Fassona-Rind | frische Pfifferlinge | Rosmarinkartoffeln
Fassona beef Entrecôte | chanterelles | rosemary potatoes*

Weinempfehlung

ROSÉWEIN: 2022 ANNA'S SECRET, TOSKANA (KELLEREI VAL DI TORO)

Schon der Name verführt zum Trinken!

Man riecht Orangenblüten, Kirsche und Erdbeere. Am Gaumen mit einem saftigen, mineralischen Finale. Lecker! Der Wein passt perfekt zu leichten Vorspeisen, Pasta und Meeresfrüchten!