

## *Empfehlungen / recommendations*

### *Antipasti*

**SCAMORZA ALLA GRIGLIA SU LETTO DI RADICCHIO AL BALSAMICO  
E MOSTARDA DI FICHI 20 €**

*Gegrillter Scamorza Käse | Radicchio | Feigensenf süß-scharf  
Grilled scamorza cheese | radicchio | fig mustard*

**INSALATINA TIEPIDA DI POLPO CON SEDANO CROCCANTE E OLIVE TAGGIASCHE 23 €**

*Lauwarmer Salat vom Oktopus | Sellerie | Taggiasche Oliven  
warm octopus salad | celery | Taggiasche olives*

### *Pasta*

**PACCHERI DI GRAGNANO ALLO SCOGLIO 29 €**

*Hausgemachte Paccheri Nudeln | Meeresfrüchte  
Homemade Paccheri pasta | seafood*

**TAGLIATELLE CON CREMA DI ZUCCA E GUANCIALE DI ARICCIA 25 €**

*Handgemachte Tagliatelle-Nudeln | Kürbis-Creme | knuspriger Speck  
Homemade Tagliatelle noodles | pumpkin sauce | bacon*

### *Pesce e carne*

**MERLUZZO DEI MARI DEL NORD ALL'ACQUA PAZZA 36 €**

*Frischer Winterkabeljau | Cherrytomaten | Oliven | Kapern | Kartoffeln  
Cod fish | tomatoes | olives | capers | potatoes*

**GUANCIA DI VITELLO BRASATA AL SANGIOVESE SU PURÉ DI PATATE 38 €**

*Geschmorte Kalbsbäckchen | Rotwein Reduktion | Kartoffelpüree  
Stewed veal cheeks | red wine jus | mashed potatoes*

### *Weinempfehlung*

**WEISSWEIN: 2023 LE VAGLIE (VERDICCHIO), MARKEN (KELLERIE S. BARBARA)**

*Ein toller Wein, der sich mit einem Bouquet von feiner weißer Frucht gefolgt von Mandelnoten und Ananas präsentiert! Der Santa Barbara Verdicchio Le Vaglie ist ein wunderbarer Easy-Drinking-Wein, der hervorragend zu mediterranen Vorspeisen, Pastagerichten und Fisch passt - kurzum ein schmackhafter Allrounder. Weinmacher Stefano Antonucci feiert das 30-jährige Jubiläum des Weines mit einem Künstler-Etikett auf der Flasche. Chapeau für 30 Jahre Top-Weine aus den Marken!*