

Presenta

*Il prodotto Lucano nella cucina creativa del contadino tra modernità e tradizione
Die regionalen Produkte aus Lucania verbinden in der kreativen Contadinoküche die moderne und die traditionelle Kochkunst.*

Gli antipasti

- * ***Vellutata di patate e spinaci 7.50***
Kartoffeln und Spinat Cremesuppe

Insalata di stagione con carciofi sott'olio e scaglie di parmigiano 24 mesi dop 9.00
Salat nach Saison mit Artischocken in Öl und Parmesan DOP 24 Monaten

Insalata di radicchio con arance, finocchi, mele e carote 9.50
Radicchio Salat mit Fenchel, Orange, Apfel und Möhren

- * ***Carpaccio di bresaola con scaglie di parmigiano 24 mesi dop e basilico 11.50***
Carpaccio von Bresaola mit Parmesan DOP 24 Monaten und Basilikum

Caponata di melanzane 12.50
*Geschmorte Auberginen in süßsaurer Tomatensauce mit Rosinen,
Pinienkernen, Sellerie und gerösteten Mandeln*

Le paste

- * ***Lasagna al ragu misto di prosciutto crudo, vitello e scamorza 12.00***
Lasagne mit Kalbsfleisch –Schinken Ragout und Scamorza Käse

Ravioli di gorgonzola e radicchio al burro e noci 13.50
Ravioli mit Gorgonzola und Radicchio in Butter und Walnüsse Sauce

- * ***La pasta del Mozzarella Bar 9.50***
Pasta des Tages

Il secondo piatto di carne

Filetto di maiale in salsa di erborinato al moscato 15.50
Schweinefilet in Blauschimmelkäse in Muskatellertraube gewürzt Sauce

I dolci

Tiramisú 5.50 ** Panna cotta al limoncello 5.50 ***** Cassata siciliana 6.00***

Tagesmenü Mo-Fr 11:30-16:00

Zu kombinieren:

ein Vorspeise (ohne Caponata) und Pasta 12.50
ein Vorspeise (ohne Caponata) Schweinefilet 15.50