

Primi piatti

Antipasti & taglieri

Insalata di cetrioli, melone con mozzarella e menta	12.50
Gurken-Melonen-Salat mit Mozzarella und Minze	
Suazzetto di seppie con pomodorini e asparagi	14.50
Tintenfischeintopf mit Kirschtomaten und grünem Spargel	
Malfatti di ricotta e spinaci al burro e salvia	12.50
Spinat-Ricotta-Bällchen mit Butter und Salbei	
Crostini di pane con crema di ceci, stracciatella e zuccianiale croccante	13.50
Kruschette mit Kichererbsencreme, Stracciatella und knuspriger Schweinebacke	
Bresaola con carciofini, cipollotti sott'olio, rucola e parmigiano reggiano D.O.P. stagionato 36 mesi	14.50
Bresaola mit Artischocken, kleine Zwiebeln in Öl, Rucola und Reggiano Reggiano D.O.P. 36 gereift	
Burrata servita con salmone affumicato e crostini di pane al miele tartufato	16.50
Burrata aus Apulien serviert mit geräuchert Lachs und Trüffel Honig 3/4/7	
Caponata di melanzane	13.50
Geschmorte Auberginen in süßsaurer Tomatensauce mit Rosinen, Pinienkernen, Sellerie und gerösteten Mandeln. 8/9/13	
Tagliere sud	12.50
Bauern-Salami mit Fenchel, Soppresata, Nackenschinken gepresste, Schweinebacke Milder Käse in Tropfenform, Pecorino Käse 4/7	
Tagliere nord	14.50
Roher Modena-Schinken 24 Monate Reifezeit Trüffel-Mortadella, Felino Salami, Speck, Parmesan 24 Monate gereift 4/7/8/13	
Misto del Contadino per due persone	25.00
Verschiedene Wurstsorten und Käsesorten, Büffel-Mozzarella, Grillgemüse und geschmorte Auberginen Süß-Sauer mit Pinienkerne, Rosinen und Mandeln 4/7/8/9/13	
Gemischte Käseplatte. für 2 Personen	26.00

I dolci fatti in casa

- * Tiramisù 6.50 * Panna cotta 6.50 * Cassata 7.00
- * Parfait al pistacchio con crema di cioccolato 7.00

Cavatelli su crema di porri con pomodorini marinati con origano, olio evo, paté di olive e buccia di agrumi caramellate	14.50
Cavatelli auf Lauchcreme mit Kirschtomaten mariniert mit Oregano, Olivenöl Extra Vergine, Olivenpaste und karamellisierte Zitruschale	
Lasagna al ragù misto con salumi e scamorza	15.50
Lasagne mit gemischt Fleischsauce, Salami und Scamorza (Käse)	
Ravioli di gorgonzola e pere in salsa di noci e burro	16.50
Ravioli mit Gorgonzola und Birnen gefüllt in einer Soße von Nüsse und Butter	

Il secondo piatto di pesce

Polpo grigliato su julienne di zucchini alla menta e salsa tonnata	22.50
Gegrillter Oktopus auf Zucchini-Julienne mit Minze und Thunfischsauce	

I nostri formaggi

Tagliere di formaggi vaccini con: Maccagno – Castelrosso - Luna Piena	13.50
Weicher mittel-reifender Käse pasteurisierter Halbhartkäse mit langer Reifezeit, Weicher Käse aus pasteurisierte Kuhvollmilch 7	
Tagliere misto di pecorino con: Semistagionato di Norcia - Luna Nera e pepato	14.80
Milder gereifter Schafsmilch Käse pasteurisierte Schafsmilch Käse mit Trüffel Schafmilch Käse mit schwarzer Pfeffer 7/13	
Tagliere di affinati con: Rosso Margot alla birra, Pecorino foglie di fico e Rosso Goliardo	14.50
Weichkäse aus Kuhmilch in Bier gereift, Schaf-Käse mit Weinblättern bedeckt, Kuhmilch in Rotwein (Barbera d'Asti DOCG) gereift 7/13	
Tagliere di stagionati con: Caciocavallo Lucano, pecorino di fossa Umbro e parmigiano reggiano 24 mesi DOP	14.80
Milder gereifter Kuhmilchkäse in Tropfenform aus Basilikata, in Tuffsteinhöhlen gelagerter Schaf-Käse, Parmigiano Reggiano DOPG 36 Monate gereift 7	
Tagliere di erborinati (Gorgonzola)	13.50
Würziger pasteurisierte Blauschimmelkäse Blauschimmelkäse aus pasteurisierte Büffelmilch 7/13	

Allergene

1 Eier / 2 Erdnüsse / 3 Fische / 4 Gluten. Getreide A1 / 5 Krebstiere / 6 Lupinen / 7 Milch / 8 Schalenfrüchte Nüsse / 9 Sellerie / 10 Senf / 11 Sesam / 12 Sojabohnen / 13 Sulphite Schwefeldioxid / 14 Weichtiere