

## Antipasti & taglieri

|  |              |
|--|--------------|
| <b>Insalata di anguria con feta , pesto di olive e dragoncello</b>   | <b>12.50</b> |
| Wassermelonensalat mit Schafskäse, Olivenpesto , Estragon und Sonnenblumkerne  |              |
| <b>Frisella pugliese con pomodori buratta affumicata</b>   | <b>13.50</b> |
| Apulische Frisella mit Tomaten und geräucherten Buratta  |              |
| <b>Insalata di polipo</b>  | <b>16.50</b> |
| Oktopus-Salat mit Sellerie, Oliven, Tomaten und Olivenöl   |              |
| <b>Prosciutto modena dop e melone cantalupi</b>  | <b>13.50</b> |
| Prosciutto aus Modena 24 Monate gereift serviert mit Cantaloupe-Melone 7/14  |              |
| <b>Roast beff con rucola parmigiano e pomodorini</b>   | <b>15.50</b> |
| Roastbeef mit Parmesan Rucola und Kirschtomaten  |              |
| <b>Burrata servita con salmone affumicato e crostini di pane al miele tartufato</b>  | <b>16.50</b> |
| Burrata aus Apulien serviert mit geräuchert Lachs und Trüffel Honig 3/4/7  |              |
| <b>Caponata di melanzane</b>   | <b>13.50</b> |
| Geschmorte Auberginen in süßsaurer Tomatensauce mit Rosinen, Pinienkernen, Sellerie und gerösteten Mandeln. 8/9/13                                   |              |
| <b>Tagliere sud</b>  | <b>12.50</b> |
| Bauern-Salami mit Fenchel, Soppressata, Nackenschinken Gepresste, Schweinebacke Milder Käse in Tropfenform, Pecorino Käse 4/7                        |              |
| <b>Tagliere nord</b>   | <b>14.50</b> |
| Rohr Modena-Schinken 24 Monate Reifezeit Trüffel-Mortadella, Felino Salami, Speck, Parmesan 24 Monate gereift 4/7/8/13                               |              |
| <b>Misto del Contadino per due persone</b>   | <b>26.00</b> |
| Verschiedene Wurstsorten , Käse , Büffel-Mozzarella, Grillgemüse und geschmorte Auberginen Süß-Sauer mit Pinienkerne, Rosinen und Mandeln 4/7/8/9/13 |              |

## I dolci fatti in casa

|  |      |               |      |           |      |      |
|--|------|---------------|------|-----------|------|------|
| * Tiramisù   | 6.50 | * Panna cotta | 6.50 | * Cassata | 7.00 |      |
| * Parfait al pan di stelle con crema di cioccolato |      |               |      |           |      | 7.00 |

## Primi piatti

|   |              |
|---|--------------|
| <b>Tagliolini al nero di seppia con gamberi e zucchini</b>                        | <b>17,50</b> |
| Schwarze Tintenfisch-Tagliolini mit Garnelen und Zucchini-Minze creme             |              |
| <b>Lasagna ai funghi porcini , salsiccia e noci</b>                               | <b>15.50</b> |
| Lasagna mit Steinpilze ,Salsiccia und Nüsse                                       |              |
| <b>Ravioli farciti di burrata alla norma</b>                                      | <b>16,50</b> |
| Ravioli gefüllt mit Burrata und Zitronenschale serviert mit Tomaten und Aubergine |              |

## Il secondo piatto di pesce

|                                    |              |
|------------------------------------|--------------|
| <b>Coniglio alle ciliegie</b>      | <b>24.50</b> |
| Kaninchen mit Kirschen und Schmalz |              |

## I nostri formaggi

|  |              |
|--|--------------|
| <b>Tagliere di formaggi vaccini con:</b> | <b>13.50</b> |
|--|--------------|

**Maccagno – Castelrosso - Luna Piena**  
Weicher mittel-reifender Käse pasteurisierter Halbhartkäse mit langer Reifezeit,  
Weicher Käse aus pasteurisierte Kuhvollmilch 7

|  |              |
|--|--------------|
| <b>Tagliere misto di pecorino con:</b> | <b>14.80</b> |
|--|--------------|

**Semistagionato di Norcia - Pecorino foglie di fico e pepato**  
Milder gereifter Schafsmilch Käse pasteurisierte Schaf-Käse mit Weinblättern bedeckt  
Schafmilch Käse mit schwarzer Pfeffer 7/13

|                                  |              |
|----------------------------------|--------------|
| <b>Tagliere di affinati con:</b> | <b>14.50</b> |
|----------------------------------|--------------|

**Rosso Margot alla birra, Pecorino foglie di fico e Rosso Goliardo**

Weichkäse aus Kuhmilch in Bier gereift,  
Schaf-Käse mit Feigenblättern bedeckt,  
Kuhmilch in Rotwein (Barbera d'Asti DOCG) gereift 7/13

|                                    |              |
|------------------------------------|--------------|
| <b>Tagliere di stagionati con:</b> | <b>14.80</b> |
|------------------------------------|--------------|

**Caciocavallo Lucano, pecorino di fossa Umbro e parmigiano reggiano 24 mesi DOP**

Milder gereifter Kuhmilchkäse in Tropfenform aus Basilikata, in Tuffsteinhöhlen gelagerter Schaf-Käse,  
Parmigiano Reggiano DOPG 36 Monate gereift 7

|  |              |
|--|--------------|
| <b>Tagliere di erborinati (Gorgonzola)</b> | <b>13.50</b> |
|--|--------------|

Würziger pasteurisierte Blauschimmelkäse Blauschimmelkäse aus pasteurisierte Büffelmilch 7/13

|   |             |              |
|---|-------------|--------------|
| <b>Gemischte Käseplatte. für 2 Personen</b> | <b>7/13</b> | <b>26.00</b> |
|---|-------------|--------------|

## 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