

Antipasti & taglieri

Insalata di anguria con feta , pesto di olive e dragoncello	12.50
Wassermelonensalat mit Schafskäse, Olivenpesto , Estragon und Sonnenblumkerne	
Frisella pugliese con pomodori buratta affumicata	13.50
Apulische Frisella mit Tomaten und geräucherten Buratta	
Insalata di polipo	16.50
Oktopus-Salat mit Sellerie, Oliven, Tomaten und Olivenöl	
Prosciutto modena dop e melone cantalupi	13.50
Prosciutto aus Modena 24 Monate gereift serviert mit Cantaloupe-Melone 7/14	
Roast beff con rucola parmigiano e pomodorini	15.50
Roastbeef mit Parmesan Rucola und Kirschtomaten	
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
Rohr Modena-Schinken 24 Monate Reifezeit Trüffel-Mortadella, Felino Salami, Speck, Parmesan 24 Monate gereift 4/7/8/13	
Misto del Contadino per due persone	26.00
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

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

Il secondo piatto di pesce

Coniglio alle ciliegie	24.50
Kaninchen mit Kirschen und Schmalz	

I nostri formaggi

Tagliere di formaggi vaccini con:	13.50
Maccagno – Castelrosso - Luna Piena Weicher mittel-reifender Käse pasteurisierter Halbhartkäse mit langer Reifezeit, Weicher Käse aus pasteurisierte Kuhvollmilch 7	
Tagliere misto di pecorino con:	14.80
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	
Tagliere di affinati con:	14.50
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	
Tagliere di stagionati con:	14.80
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	
Tagliere di erborinati (Gorgonzola)	13.50
Würziger pasteurisierte Blauschimmelkäse Blauschimmelkäse aus pasteurisierte Büffelmilch 7/13	
Gemischte Käseplatte. für 2 Personen	26.00
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