

proposte del mese

| | | |
|-----------|--|-------|
| Antipasti | Zuppa fredda di melone con yogurt^V | 15 |
| | Kalte Melonensuppe mit Joghurt <i>Cold melon soup with yoghurt</i> | |
| | Melanzane marinate con pomodori e rucola^{V+} | 18 |
| | Marinierte Auberginen mit Tomatenwürfeln und Rucola Salat <i>Marinated eggplants with diced tomatoes and rocket salad</i> | |
| | Vitello Tonnato | 24 32 |
| | Rosa gebratenes Kalbfleisch, Thunfischsauce, Kapern <i>Pink roasted veal, tuna sauce, capers</i> | |
| Primi | Triangoli con prosciutto di Parma allo zafferano con piselli e pinoli tostati | 33 |
| | Parmaschinken-Triangoli an Safransauce mit Erbsen und gerösteten Pinienkernen <i>Parma ham triangoli on saffron sauce with peas and toasted pine nuts</i> | |
| | Orecchiette con polpo, datterini e burrata | 33 |
| | Orecchiette mit Oktopus, Datteltomaten und Burrata <i>Orecchiette with octopus, date tomatoes and burrata</i> | |
| Secondi | Tentacoli di polpo su zucchine alla scapece | 46 |
| | Oktopus Tentakel auf Zucchetti sautiert mit Pfefferminze und Weissweinessig dazu Reis <i>Octopus tentacles on zucchini sautéed with peppermint and white wine vinegar, rice</i> | |
| | Tagliata di manzo con scarola spadellata, olive capperi e acciughe | 47 |
| | Geschnittenes Entrecôte mit sautiertem Eskariol, Oliven, Kapern und Sardellen dazu Ofenkartoffeln <i>Sliced entrecôte with sautéed escarole, olives, capers and anchovies, potatoes</i> | |

proposte di vini

Cavallo delle Fate, Tenuta Regaleali – Tasca, Grillo Sicilia

| | |
|---------|-----|
| 1 dl | 8.5 |
| Flasche | 55 |

Radici rosso - Taurasi docg, Mastroberardino, Aglianico, Campania

| | |
|---------|------|
| 1 dl | 11.5 |
| Flasche | 81 |