



EMPFEHLUNG DES HAUSES

Parmigiana di melanzane estiva –
Frischer Auberginenaufbau mit Mozzarella,
Tomaten und Basilikum - kalt serviert 11.8

Bruschetta mit hausgebeiztem Lachs und
Ricotta 9.5

Insalata mista mit hausgebeiztem Lachs 16.5

Pizza frutti di mare 17.0

Tagliolini al nero di seppia – schwarze Pasta
auf Doraden-Carpaccio in
Zitronen-Minze-Sauce 17.5

Risotto frutti di mare 18.0

Penne alla norma – mit salzigem Ricotta-Käse
und Auberginen-Ragout 15.0

Scaloppine di vitello al limone -
Kalbsmedaillons mit Zitronensaft in
Weißweinsauce mit Tagesbeilage 23.5

Sarde a beccafico – gefüllte Sardinienfilets mit
Caponata 19.5

Mascarpone Crème mit frischen Erdbeeren 9.0

Primitivo Rosato IGT, 2021

A Mano Apulien

Brombeeren, leicht, frisch, würzig

0,5l / 0,2l

18.6 / 8.2

Gültig in der Zeit vom 09.06.2023 bis 05.07.2023



SEASONAL CHOICES

Parmigiana di melanzane estiva –
Tower of grilled eggplant tomatoes and
basil – served cold 11.8

Bruschetta with home cured salmon
and ricotta cheese 9.5

Insalata mista with home cured salmon 16.5

Pizza frutti di mare 17.0

Taglioline al nero si seppia –
black pasta on carpaccio of gilthead in fine
lemon mint sauce 17.5

Risotto frutti di mare 18.0

Penne alla norma – with salted ricotta cheese
in fine Eggplant ragout 15.0

Scaloppine di vitello al limone-
Veal medallions in lemon-white-wine sauce
with daily side dish 23.5

Sarde a beccafico – stuffed sardine filets with
home made Caponata 19.5

Mascarpone cream with fresh strawberries 9.0

Primitivo Rosato IGT, 2021

A Mano Apulien

Brombeeren, leicht, frisch, würzig

0,5l / 0,2l

18.6 / 8.2

Valid from 09.06.2022 until 05.07.2023