



EMPFEHLUNG DES HAUSES

Rindertatar mit Sardellen,
Kapern und Eigelb 15.3

Bruschetta Tri Colore mit Burrata Sardellen,
hausgemachtem Pesto und Tomaten 11.8

Steinpilzschaumsuppe mit Parmesanfondue
und gerösteten Maronen 14.5

Pizza rossa mit Büffelmozzarella, Salsiccia,
gegrillter Paprika und hausgemachtem
Basilikum Pesto 17.5

Linguine alle Vongole – mit Venusmuscheln in
Weißwein Sauce 16.8

Kürbisrisotto mit Scamorza und Guanciale 18.5

Penne Norcina – mit Salsiccia in
Käsesahnesauce 17.2

Lamm Karree mit Kräuter-Senf-Kruste gegrillt,
gebratenem Blattspinat und
Kürbispüree 33.5

Crème Brûlée 8.5

Primitivo Rosato IGT, 2021

A Mano Apulien

Brombeeren, leicht, frisch, würzig

0,5l / 0,2l

18.6 / 8.2

Gültig in der Zeit vom 04.11.2023 bis 30.11.2023



SEASONAL CHOICES

Beef tatar with anchovis,
capers and egg yolk 15.3

Bruschetta tri colore with Burrata, Anchovis,
home made pesto and tomato 11.8

Porcino foam soup with parmesan fondue and
roasted chestnut 14.5

Pizza rossa with buffalo mozzarella,
salsiccia, grilled bell pepper and
home made pesto 17.5

Linguine alle Vongole – with clams in white
wine sauce 16.8

Risotto with pumpkin, scamorza Guanciale 18.5

Penne Norcina – with salsiccia in cheese and
cream sauce 17.2

Rack of lamb with herb mustard crust,
oven backed with pan fried leaf spinach
and mashed pumpkin 33.5

Crème Brûlée 8.5

Primitivo Rosato IGT, 2021

A Mano Apulien

Brombeeren, leicht, frisch, würzig

0,5l / 0,2l

18.6 / 8.2

Valid from 04.11.2022 until 30.11.2023