

Tageskarte

Minestra

Hausgemachte Tomaten-Cremesuppe mit Burrata

Frische Tomaten aus regionalen Bauernhof

12,90

Antipasti

Burrata aus Apulien mit Feigen und Aceto di Moderna Sauce

Serviert mit geröstetem Sylter Brot und Walnüssen

19,90

Geräucherte Burrata aus Apulien mit karamellisierter Birne

serviert mit Weißweinsauce und Walnüssen

21,50

Burrata aus Apulien auf Birnenpürree und Herbsttrüffel

serviert mit eingelegter Birne und Haselnuss

18,90

San-Daniele-Schinken mit Maronen

Serviert in einer Grappa-Sauce

16,50

Carabinero Carpaccio mit Bergamotten-Gelee

Carabinerio-Garnelen- Carpaccio

21,90

Tatar vom Yellowfin Tuna Sashimi

Serviert mit Avocadocreme, Kapern, eingelegtem Fenchel und gerösteten Pistazien auf Petersilienpesto

19,50

Insalata

Radicchio Salat mit Feigen und Ziegenkäse

Serviert mit Walnüssen, Pflaume, Brombeere und Himbeer-Aceto Dressing

16,90

Pasta fatta in Casa

Hausgemachte Tagliolini auf Kürbiscreme

Serviert mit Taleggio, Haselnüssen und Salbei
23,90

Hausgemachte Hausgemachte Spaghetti mit Black-Tiger-Garnelen 26/30

In einer cremigen Ricotta-San-Marzano-Tomatensauce
26,50

Hausgemachte Ravioli mit Kartoffel-Ricottafüllung und frischem Herbsttrüffel

Serviert in einer cremigen Parmesansauce, Haselnuss und Birne
29,50

Hausgemachte Fettuccine mit Lammragout

Sanft in Rotwein geschmort mit Pecorino
28,50

Hausgemachte Papardelle mit handgemachter Hirschsalsiccia

Serviert in einer Rotweinsauce
26,50

Hausgemachte Tagliolini mit Nordseekrabben

In San-Marzano Tomaten Weißwein soße und kapern
26,50

Risotto

Herbst-Risotto mit Kürbis und Taleggio

Serviert mit gerösteten Haselnüssen
22,90

Risotto mit gebratener Salsiccia und frischem Herbsttrüffel

Serviert Masalla-Jus
22,90

Piatti di Carne

Roastbeef 200g aus Argentinien

serviert auf Kartoffelpüree in Rotweinsauce und gegrilltem Radicchio
36,50

Gegrilltes Lammfilet

serviert auf Quittenpüree mit Masalla-Sauce, Zwetschgen und gegrilltem Radicchio
33,90

Gebratene Perlhuhnbrust mit karamellisierten Zwetschge in Marsala-Jus

Serviert auf cremiger Polenta
34,50

Gebratene Entenbrust

serviert auf Kastanienpüree und eingelegter Quitte in Portwein-Jus
34,90

Piatti di Pesce

Gebratenes Zanderfilet

auf Kartoffelpüree mit Babykarotten und Weißweinsauce
32,90

Speisekarte Tradition

Antipasti

Bruschetta

Geröstetes Sylterbrot mit Confit-Tomaten und luftig-leichter Ricottacreme
16,90

Carpaccio vom Rinderfilet

Hauchdünn geschnittenes Rinderfilet, klassisch angerichtet
21,50

Vitello Tonnato

Zartes Kalbsfilet, schonend im Sous-vide-Verfahren gegart, mit hausgemachter Thunfischcreme
19,80

Pasta fatta in Casa

Hausgemachte Spaghetti alla Puttanesca

Mit Tomaten, Oliven, Kapern und feinen Anchovis
22,90

Hausgemachte Fettuccine al Tartufo Nero (frischer Herbsstrüffel)

Serviert mit einer cremigen Parmesan-Sauce
32,90

Piatti di Carne

Fein geschnittene Milchkalbsleber

Kurz gebraten mit Salbei oder Knoblauch, serviert mit ofengerösteten Kartoffeln und jungem Blattspinat
29,80

Piatti di Pesce

Pulpo alla Griglia

Serviert auf einer feinen Variation der Peperonata, begleitet von goldbraun gerösteten Kartoffeln
39,50