

ANTIPASTI & PRIMI

Carpaccio di Manzo

Rinderfilet | Sautierte Pilze | Rucola | Grana
mit schwarzem Trüffelpesto

Bruschetta Classico ✓

Frisch marinierte San Marzano Tomaten |
Knoblauch | frisches Basilikum | Balsamico Clace
mit Stracciatella di Burrata +4

Vitello Tonnato

zart rosa gebratenes Kalbfleisch
auf Kapern-Thunfischsauce

Bruschetta con Gamberoni

Gegrillte marinierte Riesengarnelen
auf geröstetem Pane della Casa

Gegrillte Polenta

nach Wunsch belegt
Trüffelcreme | Steinpilze | Gorgonzola dolce |
Sardinen | Lachsforelle | Trüffelsalami | Pancetta

Burrata aus Apulien

auf Salatbeet | Basilikumpesto |
Pomodorini confit | mit Prosciutto Crudo +4

Mozzarella di Bufala

DOP aus Kampanien | auf Salatbeet |
San Marzano Tomaten | mit Prosciutto Crudo +4

Warmes Steinpilzcarpaccio

mit Trüffelöl und Polentataler

Antipasti-Platte

Eingelegtes mariniertes Gemüse | ital. Prosciutto Crudo | Spinata Piccante | Trüffelsalami |
Grana Padano DOP | Gorgonzola Dolce Latte | Stracciatella di Burrata | Pane della casa

CON PROSCIUTTO - zusätzlich mit 2 Wulka Prosciutto und Lardo vom Hansi Bauer +6

PESCE

Sarde al Saor

Marinierte gebratene Sardinen |
Balsamicozwiebel-Chutney | Polentataler

Pesce Spada Marinato

mariniertes Räucherfischcarpaccio des Tages

Caprese di Gamberi

Büffelmozzarella | marinierte rote Garnele

Thunfischtartar

mit Mango und Avacado

Saltimbocca di Coda di Rospo

Seeteufelbäckchen in Rohschinken auf Polentataler

Capesante "Mare e Monte"

Jakobsmuscheln | Lardo | Steinpilze

PINSA

Pancetta

Pomodoro | Fior di Latte Mozzarella |
Pancetta Arrotolata | Stracciatella di Burrata |
Taggiasca Oliven | Basilikum

Crudo

Fior di Latte Mozzarella | Prosciutto Crudo |
Stracciatella di Burrata | Rucola | Grana

Piccante

Pomodoro | Fior di Latte Mozzarella |
Spianata piccante | Stracciatella di Burrata |
rote Zwiebel

Saporita

Fior di Latte Mozzarella | Prosciutto Tradizionale |
Gorgonzola Dolcelatte | rote Zwiebel

Tirolese

Pomodoro | Fior di Latte Mozzarella |
Schinken-Speck | Bergkäse | Mascarpone

Bufala ✓

Pomodoro | Fior di Latte Mozzarella | Rucola |
Büffelmozzarella | Cocktailtomaten
Extras wie Oliven, Tomaten, Rucola, etc. +1.5
Büffelmozzarella, Gorgonzola +2
Prosciutto Crudo, Lardo +3

PROSCIUTTO

Wulka Prosciutto Tradizionale

12 Monate gereift, leicht geräuchert

Ital. Prosciutto Crudo

12 - 15 Monate gereift

Wulka Prosciutto Pannonic

24 Monate gereift

Genussteller

3 Prosciutto | Pancetta | Lardo | Grana DOP

Alle Prosciutto servieren wir
mit Grana, Pane della casa und Oliven

CHEF CONSIGLIA

Linguine Straccetti di Vitello

gebratene Kalbfleischstreifen | Burrata
geschmorte Tomate

Tagliata di Tonno

Marinierter, kurz gegrillter Thunfisch in Sesam

Haustrüffelnudeln

Rinderfiletspitzen | Trüffeltagliatelle | sautierte Pilze

Gnocchi della casa ✓

große Gnocchi gefüllt mit Ricotta | Käse | Trüffel

PASTA

Spaghetti Amatriciana

Guanciale | San Marzano Tomaten |
Pecorino DOP | Peperoncino

Spaghetti Carbonara

Guanciale | Eigelb | Pecorino DOP |
frisch gemahlener Pfeffer

Tagliatelle Campania

mit Büffelmozzarella | Rucola | Grana |
geschmorte San Marzano Tomaten

Tagliatelle Tartufo

Trüffelcreme

Tagliatelle Funghi Porciri

Steinpilze

Gnocchi ✓

Panna e Spinacci
Gorgonzola con Rucola
Tartufo (Trüffelcreme)

Tortellini

Panna E Prosciutto

Torteloni ✓

Ricotta e Spinaci con Panna

