

## 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 Straciattella di Burrata +4

### Sarde al Saor

Marinierte gebratene Sardinen |  
Balsamicozwiebel-Chutney | Polentataler

### Gegrillte Polenta

nach Wunsch belegt:

Trüffelcreme | Steinpilze | Gorgonzola dolce  
Sardinen | Trüffelsalami | Pancetta | Prosciutto crudo  
Salame | piccante a la Bruschetta | Spargelcreme  
u.v.m

### Thunfischtartar

mit Mango und Avacado  
und Pane della casa

### Burrata aus Apulien

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

### Warmes Steinpilzcarpaccio

mit Trüffelöl und Polentataler

### Vitello Tonnato

zart rosa gebratenes Kalbfleisch  
auf Kapern-Thunfischsauce

### Mozzarella di Bufala

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

### Bruschetta con Gamberoni

Gegrillte marinierte Riesengarnelen  
auf geröstetem Pane della Casa

### Antipasti-Platte

für 2 Personen

Eingelegtes mariniertes Gemüse | ital. Prosciutto Crudo | Salame Piccante | Trüffelsalami  
Pancetta | Grana Padano DOP | Gorgonzola Dolce Latte | Mozzarella di Bufala | Pane della casa

CON PROSCIUTTO - zusätzlich mit 2 Wulka Prosciutto und Lardo vom Hansi Bauer +9

## PASTA

### Spaghetti Amatriciana

Guanciale | San Marzano Tomaten |  
Pecorino DOP | Peperoncino

### Tagliatelle Funghi Porcini

Steinpilze a'la Chef

### Linguine Straccetti di Vitello

gebratene Kalbfleischstreifen | Burrata  
geschmorte Tomaten

### Tagliatelle Campania

mit Büffelmozzarella | Ruccola | Grana |  
geschmorte San Marzano Tomaten

### Tagliatelle oder Gnocchi Tartufo

mit Trüffelcreme

### Tagliatelle Asparagi

Spargelcreme | gebratener Spargel  
mit Prosciutto Chips

### Linguine con Gamberoni

Marinierte gegrillte Garnele |  
San Marzano Tomaten

### Tortellini oder Gnocchi

Panna e Prosciutto

### Spaghetti Carbonara

Guanciale | Eigelb | Pecorino DOP |  
frisch gemahlener Pfeffer

### Spaghetti al Ragù di Salsiccia

mit Grana DOP

### Linguine Verdure Grigliate

Gegrillte marinierte Paprika | Melanzane |  
Zucchini | Obers

### Spaghetti Aglio Olio e Peperoncino

Knoblauch | Olivenöl | Chili  
mit gegrillten Riesengarnelen +6

### Tagliatelle Calabria (Scharf!)

Salame piccante | hausgemachte Caponata

### Spagethi Burrata

Cremige Burrata | Taggiasca-Oliven | Pomodorini  
confit | rote Zwiebeln | Basilikumblätter

### Gnocchi 4 Formaggi

Käsecreme | Rucola

### Tortellini Ricotta oder Gnocchi

Panna e Spinacci

## 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

### Tagliata di Tonno

Marinierter, kurz gegrillter Thunfisch in Sesam

### Haustrüffelnudeln

Rinderfiletspitzen | Trüffeltagliatelle  
sautierte Pilze

### Gnocchi della casa

große Gnocchi gefüllt mit Ricotta | Käse | Trüffel

### Capesante "Mare e Monte"

3 Jakobsmuscheln | Lardo | Steinpilze  
Polentataler