

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