

proposte del mese

| | | |
|------------------|---|----|
| Antipasti | Vellutata fredda di cetriolo e avocado ^{V+} | 15 |
| | Gurken-Avocado-Kaltschale <i>Cold cucumber-avocado soup</i> | |
| | Melanzane marinate con pomodori e rucola ^{V+} | 18 |
| | Marinierte Aubergine mit Tomatenwürfeln und Rucolasalat <i>Marinated eggplant with tomato cubes and rocket salad</i> | |
| Primi | Triangoli San Daniele allo zafferano con piselli e pinoli tostati | 33 |
| | San Daniele Rohschinken-Tirangoli an Safransauce mit Erbsen und gerösteten Pinienkerne <i>San Daniele raw ham-triangoli on saffron sauce with peas and roasted pine nuts</i> | |
| | Orecchiette con polpo, pomodorini datterini e burrata | 33 |
| | Orecchiette mit Oktopus, Datteltomaten und Burrata <i>Orecchiette with octopus, date tomatoes and burrata</i> | |
| | Riso venere con peperoni rossi e gialli al forno con germogli di broccoli ^V | 29 |
| | Venere Reis mit gebackenen roten und gelben Peperoni und Brokkolisprossen <i>Venere rice with baked red and yellow bell peppers and broccoli sprouts</i> | |
| Secondi | Tentacoli di polpo su zucchine alla scapece | 46 |
| | Oktopustentakel auf sautierten Zucchini mit Pfefferminz und Weissweinessig, dazu Reis <i>Octopus tentacles on sautéed zucchini with mint and white wine vinegar, served with rice</i> | |
| | Tagliata di manzo con scarola spadellata, olive capperi e acciughe | 47 |
| | Geschnittenes Rindsentrecôte mit sautierter Endivie, Oliven, Kapern und Sardellen, dazu Ofenkartoffeln <i>Sliced beef entrecôte with sautéed endive, olives, capers and anchovies, served with oven-roasted potatoes</i> | |

proposte di vini

Cavallo delle Fate – doc
Grillo
Tenuta Regaleali, Tasca – Sicilia

| | |
|-------|----|
| 1 dl | 9 |
| 75 dl | 55 |

Radici rosso – Taurasi docg
Aglianico
Mastroberardino – Campania

| | |
|-------|------|
| 1 dl | 11.5 |
| 75 dl | 81 |