
WEINEMPFEHLUNG

Weißwein

2019er Vulka Etna Bianco DOC, Tenuta Fertuna // 0,20l // 6,50

Rebsorte: Carricante, Catarratto

Gold-gelbene Farbe; Duft nach grünen Äpfeln, Zitrusfrüchte und Kräuter; frischer und mineralischer Geschmack, angenehme Fruchtsäure, langer Nachhall

2020er Vermentino di Toscana DOC (BIO Wein), Tenuta Fertuna // 0,20l // 6,50

Rebsorte: Vermentino | Strohgelb mit grünlichen Reflexen, in der Nase fruchtig mit Anklängen von Birne, Grapefruit und Gewürzen, mediterranes Gestrüpp; am Gaumen vollmundig, kräftige Säure, frischer und langer Abgang, mineralisch, trocken, eleganter; Eignung: helle Fleischgerichte, Vorspeisen, Fischgerichte und Pasta

Rosewein

2019er Pipoli Rosato Basilicata IGP, Vigneti del Vulture // 0,20l // 6,50

Rebsorte: Aglianico | lachsrosa, Bukett nach Erdbeere, Süßkirsche, Himbeere und Pflaume; am Gaumen saftig und würzig, zarte, adstringierende Art, sehr facettenreicher und komplexer Wein; Eignung: leichte Speisen, helles Fleisch, Aperitif

Rotwein

2017er Chianti Classico DOCG, Sparviero // 0,20l // 7,50

Rebsorte: Sangiovese, Canaiolo

Funkelndes Rubingranat, in der Nase Noten nach Gewürznelken und weißem Pfeffer, am Gaumen fruchtige Kirsche und Waldbrombeeren, kräftiger und runder Wein, ausgereifte Tannine

2018er Lumá Nero d'Avola, Cantina Cellaro // 0,20l // 6,50

Rebsorte: Nero d'Avola | tiefrote Farbe, volles und komplexes Aroma roter Früchte, dunkler Beeren und feiner Gewürze; samtiger, harmonischer und runder Geschmack; üppig und elegant; Eignung: dunkles Fleisch, herzhaftes Pasta

EMPFEHLUNGSKARTE

Vorspeisen

24h Mariniertes Lachs (agrodolce) mit Zitrusfrüchten und Minze // 13,50

Miesmuscheln in Weißwein- oder Tomatensoße // 13,50

Calamaretti auf Rucola mit Cherrytomaten // 13,50

Rinder Carpaccio // 13,50

Oktopus Carpaccio // 14,50

Pizza

Unser Tipp: Pizza mit Vollkornteig (Pizza Integrale)
Probieren Sie unsere neue gesunde Vollkornpizza
Alle unsere Pizzen gegen Aufpreis von 1,50 € mit
leckerem Vollkornteig

Pizza Estiva (Bianca, nach dem Backen belegt mit Parmaschinken, Rucola, Büffelmozzarella, Parmesan und aromatisierten Tomaten) // 13,50

Pizza Pistacchiosa (Pistaziencreme, Burrata, Parmaschinken, Parmesansplittern und Pistazienkerne) // 15,00

Pizza Diavolo (Scharfe Salami, Zwiebel, Peperoni) // 12,00

Pasta Gerichte

Spaghetti Vongole Verace in Weißwein- oder Tomatensoße // 16,50

Hausgemachte Pasta

Hausgemachte Cacao-Pappardelle in Gorgonzola-Soße
und Walnüssen // 16,50

Hausgemachte Ravioli gefüllt Ricotta und Limone in Zitronensoße // 14,50

Hausgemachte schwarze Ravioli gefüllt mit Lachs in Weißwein-Soße // 16,50

Hausgemachte Gnocchi mit Spinat und Gorgonzola // 14,50

Fischgerichte

Seezunge vom Grill mit Gemüse und Kartoffeln // 26,50

Oktopus vom Grill mit Bratkartoffeln // 24,50

Wolfsbarsch vom Grill dazu Bratkartoffeln und Gemüse // 22,50

Seppia vom Grill mit Kartoffeln und Gemüse // 22,50

Steinbutt in Salzkruste (für zwei Personen) mit Kartoffeln und Gemüse // 49,00

Fleischgerichte

Australisches Rib-Eye Steak mit Bratkartoffeln // 29,50

Gegrillte Lammkotelettes mit Bratkartoffeln // 23,50