

## ZUERST I ANTIPASTI

Jakobsmuschel . Babbà . Oliven . Kapern  
*Capasante . babbá arrosto . olive . capperi*

17,50

Rindscarpaccio . Mayonnaise vom Krautkopf . Sardellenchip  
*Carpaccio di manzo . mayonnaise al cavolo cappuccio . cips alle alici*

15,50€

Gegrillter Scamorza Käse . Rucola . Walnüsse . Balsamico Essig  
*Scamorza alla piastra . rucola . noci . aceto balsamico*

12,00

## DAZWISCHEN I PRIMI PIATTI

Risotto . Kürbis . Amaretti . Wachtel  
*Risotto . zucca . amaretti . quaglia*

17,00

Hausgemachte Spaghetti . Limette . Thunfisch . Bottarga vom Thunfisch  
*Spaghetti freschi . lime . tonno e la sua bottarga*

18,00

Ravioli . Kartoffel . Provola Käse . Gelbe Tomate . Pecorino Toscano  
*Ravioli . patate . provola . pomodori gialli . pecorino toscano*

14,50

## HAUPTSPEISEN I SECONDI

Black Angus . BBQ-Whiskey Sauce . Kartoffel  
*Black Angus . Salsa BBQ al Whiskey . patate arrosto*

25,50

Coppa vom Schwein "24 stunden gegart" . Lauch . Kartoffelcreme  
*Coppa di maiale "24 ore" . porro . crema di patate*

21,50

Stockfisch mit zweierlei von der Skarole  
*Baccalá e scarola in due consistenze*

25,00

## DESSERT

Die Schokolade  
*Il cioccolato*

10,00

Bayerische Creme . Joghurt . Mandel . Nuss . Himbeere  
*Bavarese allo yogurt . mandorle . nocciola . lampone*

10,00

Tagessorbet  
*Daily sorbet*

5,00

4 Gänge Degustationsmenü 49,00 € pro Person