

## oggi lo chef consiglia

### **Tatare di tonno**

*Tatare vom Gelbflossen Thunfisch*

### **Carpaccio di polpo**

*Tintenfisch Carpaccio*

*mit Olivenöl, Citronen, Rucola, Cherry Tomaten und Kapern*

### **Polpo e patate**

*Geschmorter Lauwarmer Tintenfisch,*

*mit Kartoffeln, Olivenöl, Rucola, Cherry Tomaten*

### **Pepata di cozze Castrense aus Apulien**

*Miesmuscheln an pikanter Tomatenkräutersauce, Weisswein, Petersilie*

*als Vorspeise*

25.50

*als Hauptgang*

### **Sogliola alla mugnaia**

*frische Seezungen Müllerinen Art*

*dazu Petersilien Kartoffeln und Wurzel Spinat*

### **Tris di prosciutti crudi**

*100 % Iberico Schinken 10 VETAS 36 Monate Spain*

*San Daniele Schinken 24 Monate Italy*

*Parmaschinken 24 Monate Italy*

*von Handgeschnitten*

### **Orecchiette alla Barese**

*Orecchiette mit Schweinssalsiccia,*

*cime di rapa (Steneglukohl) und Peperoncino*

### **Tagliatelle alla Toscanini**

*Nudeln mit Cherrytomaten, Champignons,*

*Kalbsgeschnetzeltem, Rahm und Parmesan*

### **Papardelle alla Veneziana**

*Breite Bandnudeln mit Steinpilzen, Cherry Tomaten,*

*sautierte Kalbsleberstreifen, Rahm und Parmesan*