

## Gli stagionali / Saisonale Gerichte

### **Impepata di cozze**

In gepfeffertem Weissweinsud gekochte Miesmuscheln

25

### **Tagliatelle in salsa di finferli estivi**

Tagliatelle an einer sommerlichen Eierschwämmli-Sauce

36

### **Calamari ripieni su insalatina di fregola sarda tiepida**

Gefüllter Tintenfisch auf einem lauwarmen Fregola Sarda-Salat

32 / 49

## Speciali / Spezialitäten

### **Gazpacho Andaluso**

Andalusisches Gazpacho

12

### **Salmone marinato con misticanza**

Marinierter Lachs mit Misticanza-Salat

28

### **Vitello tonnato**

Dünn geschnittenes Kalbfleisch mit Thunfischsauce

26 / 36

### **Roastbeef con rucola e scaglie di grana alla salsa tartara**

Roastbeef mit Rucola, Parmesanspänen und Tartarsauce

32 / 41

### **Carpaccio di gambero rosso di Mazara del Vallo con burrata e avocado**

Carpaccio von roten Garnelen aus Mazara del Vallo mit Burrata und Avocado

32

### **Carpaccio di manzo con scaglie di grana, pomodorini, champignons e senape in grani**

Rindscarpaccio mit Grana-Spänen, Kirschtomaten, Champignons und Senfkörnern

28 / 38

### **Filetti di pesce persico alla mugnaia con insalata mista**

Eglifilets Müllerinart mit gemischtem Salat

39 / 44