

# Mittagskarte



11.30 – 14.30 h / Mo - Fr

## **Insalatone con caprino alla griglia**

Kleiner gemischter Salat mit gegrilltem Ziegenkäse  
*Small mixed salad with grilled goat's cheese*

## **Carpaccio di polpo con champignon, olio extra vergine e limone**

Oktopus-Carpaccio mit Champignons, Extra Vergine Olivenöl, Zitrone  
*Octopus Carpaccio with mushrooms, extra virgin olive oil, lemon*

## **Prosciutto di Carpegna (24 mesi) con melone**

Frisch geschnittener Prosciutto aus Carpegna (24 Monate) mit Honigmelone  
*Prosciutto from Carpegna with melon*

## **Ricottine pugliesi alla caprese**

Ricottine aus Apulien mit Ochsenherzparadeisern und frischem Basilikum  
*Ricottine from Apulia with tomatoes and fresh basil*

## **Tartara di manzo con pane di Altamura tostato**

Beef Tartar aus reinem Rindsfilet, mit getoastetem Altamura-Brot  
*Beef Tatar with toasted Altamura bread*

## **Carpaccio di pera con rucola e melograno**

Birnen-Carpaccio, Rucola, Granatapfel - **VEGAN pur**  
*Pear Carpaccio with rocket and pomegranate*

## **Minestra di verdure**

Klare Gemüsesuppe  
*Clear vegetable soup*

## **Gazpacho classico**

Klassische Gemüse-Kaltschale  
*Classic cold vegetable soup Gazpacho*

**2 Speisen Ihrer Wahl 16.90**

*2 dishes - your own choice*

**Jede zusätzliche Speise 9.90**

*Every additional dish*

## **Frittata di asparagi e parmigiano con Lollo Rosso**

Spargel-Frittata mit Parmesan und Lollo Rosso  
*Asparagus Frittata with Parmesan and Lollo Rosso*

## **Cozze alla marinara**

Miesmuscheln in Paradeissauce, leicht scharf  
*Mussels in slightly spicy tomato sauce*

## **Spaghetti di Gragnano, famiglia Rummo, alla poverella**

Rummo-Spaghetti aus Gragnano, Brotstücke, Sardinen, Olivenöl  
*Rummo Spaghetti from Gragnano with bread, sardines, olive oil*

## **Cannelloni di ricotta alla Bolognese**

Ricotta-Cannelloni mit Bolognese-Sauce  
*Ricotta Cannelloni with sauce Bolognese*

## **Asparagi bianchi (3 pezzi) con prosciutto e patate al prezzemolo**

3 Stück Solo-Spargel mit Prosciutto und Petersilienerdäpfeln  
*3 pieces Solo asparagus with Prosciutto and parsley potatoes*

## **Trancio di salmone con rucola e pomodorini**

Gegrillter Lachs mit Rucola und Cocktail-Paradeisern  
*Grilled salmon with rocket and cocktail tomatoes*

## **Scaloppina con vodka e basilico**

Kalbfleisch mit Wodka und Basilikum  
*Veal with Vodka and basil*

## **Fregola Sarda con olive nere, capperi e pomodoro secco**

Sardische Fregola mit schwarzen Oliven, Kapernsauce und getrockneten Paradeisern - **VEGAN pur**  
*Sardinian Fregola with black olives, capers, dried tomato sauce*

## **Rucola con parmigiano reggiano**

Rucola mit Parmesan und Balsamico  
*Rocket with Parmesan and Balsamico*

## **Verdure grigliate con pecorino sardo**

Gegrilltes Gemüse mit Pecorino-Käse aus Sardinien  
*Grilled vegetable with Sardinian Pecorino cheese*

## **Gedeck – Mittag, pro Gast**

Diverse Brotsorten, Extra Vergine Olivenöl;  
Ihr genussvoller Start wird automatisch in Rechnung gestellt!

2.80

*Different types of bread, Extra Vergine olive oil –  
Charged automatically!*

Prezzi in Euro, IVA compresa; Preise in Euro, inklusive MwSt.; prices in Euro, incl. VAT