

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