

Mittagskarte

11.30 – 14.30 Uhr / Mo - Fr

Unsere Alternative zu Wein -

.. frisch gepresster **Granatapfelsaft** 0.2l 4.00
Freshly squeezed pomegranate juice



2 Speisen Ihrer Wahl 16.90
2 dishes - your own choice

Jede zusätzliche Speise 9.90
Every additional dish

Insalata di polpo
Marinierter Oktopus-Salat
Marinated octopus salad

Praline di gorgonzola, insalata di lollo rosso
Gorgonzola-Pralinen mit Dörrzwetschken auf Lollo-Rosso-Salat
Grogonzola pralines with dried plums and Lollo Rosso salad

Ricottine pugliesi alla caprese
Ricottine aus Apulien mit Ochsenherzparadeisern und frischem Basilikum
Ricottine from Apulia with tomatoes and fresh basil

Tartara di manzo classico con pane tostato di Altamura
Klassisches Beef Tartar aus reinem Rindsfilet, mit getoastetem Altamura-Brot
Classical 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

Brotkorb, pro Gast 2.80
Diverse Brotsorten, Extra Vergine Olivenöl;
Ihr genussvoller Start wird automatisch in Rechnung gestellt!
*Different types of bread, Extra Vergine olive oil -
Charged automatically!*

Minestra di verdure
Klare Gemüsesuppe
Clear vegetable soup

Vellutata di pane con crostini
Brotcrèmesuppe mit Brotchips
Cream of bread soup with croutons

Cozze al vino bianco con pomodorini
Miesmuscheln in Weißweinsauce mit Kirschparadeisern
Mussels in white wine sauce with cocktail tomatoes

Spaghetti di Gragnano, famiglia Rummo, con aglio, olio e seppie
Rummo-Spaghetti aus Gragnano, Knoblauch, Olivenöl, Tintenfisch
Rummo Spaghetti from Gragnano with garlic, olive oil and squid

Lasagne al forno gratinata con Fontina
Klassische Lasagne überbacken mit Fontina
Classic Lasagne gratinated with Fontina cheese

Branzino con peperonata
Gegrilltes Wolfsbarschfilet mit Paprikagemüse
Grilled sea bass fillet with red and yellow pepper

Punte di manzo con purea di patate
Rinderfilet-Spitzen mit Erdäpfelpüree
Beef fillet tips with potato mash

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
Gegrilltes Gemüse mit Pecorino-Käse
Grilled vegetable with Pecorino cheese

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