

Antipasti - Vorspeisen

verdure grigliate	Grillgemüse marinierter Rucola Parmesan	11
tagliere misto del cacciatore	Wildschinken Wildsalami Provolone Feigen	14
sardine fritte	Sardinen Kapern Zitrone	14
polipo	Lauwarmer Pulpo Petersilie Zitrone Paprika-Creme	17
vellutata di zucca	Kürbissüppchen Orange Mandeln	9
burrata di bufala	geschmolzene Tomate Kapern-Salsa	15
antipasto misto	Auswahl von versch. Vorspeisen für 2 Pers. (pro Pers.)	25

Primi – Pasta & Risotto

risotto allo zafferano	sämiger Risotto Safran Parmesan	20
tagliolini al tartufo nero	Tagliolini schwarzer Trüffel Parmesan	22
spaghetti alla puttanesca	Chili Knoblauch Oliven Kapern Tomate	15
gnocchi di zucca	Kürbis-Gnocchi Butter Salbei	17
linguini ai gamberi	Linguini Gamberi Tomate Lauch	20

Secondi - Hauptgerichte

stufato di cervo

Gulasch vom Hirsch Rosmarin | Gnocchi | Kürbis 27

costata di manzo

Rumpsteak vom Weide-Rind Peperonata | getrüffeltes Kartoffel-Püree 35

sella di capriolo

Rehrücken ‚rosa gebraten‘ Maroni-Püree | Toskana-Kohl | Pancetta | Salbei 39

rana pescatrice

wilder Seeteufel Garnelen-Ragout | Tagliatelle 35

cozze al vino bianco

Miesmuscheln frische Miesmuscheln | Weisswein-Sud | Knoblauchbrot 24

Dolci - Dessert

Tiramisù

hauseigenes Rezept 12

affogato al caffè ‚La Cucina‘

Vanille-Eis | Espresso | Rum 9

panforte

Nuss-Früchte-Kuchen | Kirschrageout | Kirscheis 12

cotognata leccese

Quittengelée | Haselnuss-Eis 10

gelati | sorbetti

Eiscreme oder Sorbet pro Kugel 3