

# ANTIPASTI

## VITELLO TONNATO 13,50 €

Zartes Kalbfleisch mit hausgemachter  
Thunfischcreme  
B, C, I

## CARPACCIO DI MANZO 13,50 €

Rindercarpaccio mit Parmesanspänen und Rucola  
in Olivenöl-und Zitronenmarinade  
B, 1

## GEMÜSE VEGAN 10,00 €

Gegrilltes & mariniertes Saisongemüse

## GEMÜSE MIT SCAMORZAKÄSE 13,00 €

Gegrilltes & mariniertes Saisongemüse mit gegrilltem Scamorzakäse  
B

## ANTIPASTO COLVINO 27,00 €

OLIVEN  
MORTADELLA 1, 2  
PROSCIUTTO DI PARMA /SAN DANIELE (Parmaschinken) 1,2  
COPPA (Nackenschinkendelicatesse) 1, 2  
CACIOCAVALLO (wird nach dem Filata-Verfahren zubereitet) 1,2  
PECORINO TOSCANO (Schafsmilch)  
MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA (Büffelmozzarella aus Kampanien) 1,2  
BURRATA PUGLIESE (mit Mozzarellafäden & Sahne gefüllt) 1, 2

## INSALATA MISTA 7,00 €

Gemischter grüner Saisonsalat, Rucola & Kirschtomaten.  
Angemacht mit Olivenöl „extra Vergine“

## BRUSCHETTA TRICOLORE 5,00 €

Geröstetes Altamura-Brot mit Stracchino, Rucola,  
Kirschtomaten, Basilikum, Origano und Olivenöl “extra vergine” A, B

# CROSTINI

## CROSTINI / CALABRESI 7,00 €

NDUJA ist eine aus Kalabrien stammende Delicatesse  
Eine sehr würzige & scharfe Streichwurst-Delicatesse  
aus Schweinefleisch, Salz & Peperoncino  
A, C, I

## CROSTINI / TRÜFFELPATEE 7,00 €

Mit Patée aus schwarzem & weißem Trüffel  
A, B, C, I

## CROSTINI / „CANTABRICO“-SARDELLEN 7,00 €

Sardellen aus dem Kantabrischen Meer  
Diese werden als die besten der Welt bezeichnet  
und für ihr geschmackvolles Fleisch und ihre  
organoleptischen Eigenschaften schwer geschätzt  
Sie werden nach antiker Tradition von Hand verarbeitet  
A, 1

### Allergene/Zutatenverzeichnis:

- 1) Konservierungsstoffe,
  - 2) Antioxidationsmittel,
  - 3) geschwärzt, 7) Alkohol,
  - 10) Geschmacksverstärker,
- A) glutenhaltiges Getreide (Weizen),  
B) Laktose, C) Eier, H) Schalenobst (Nüsse),  
X) Pistazien, I) Sellerie, Sellerieerzeugnisse