

saisonkarte

antipasti

1| Zuppa di Zucca e Porcini 6€

Frische Kürbis-Steinpilz-Creme-Suppe im Glas serviert

2| Frisella Tatar Tonno e Stracciatella 17€

Traditionelles apulisches „gewaschenes“ Brot, serviert mit Tatar aus frischem Thunfisch, ange-
macht mit Gremolata aus Zitrone und Peter-
silie, mit einer frischen Stracciatella-Mozzarella,
garniert mit einer Peperoncino-Marmelade,
Rucola und Kirschtomaten

3| Tatar di Filetto ai Porcini 17€

Tatar vom rohen arg. Rinderfilet (ca. 150g),
angemacht mit grobem Senf, Olivenöl und Ka-
pern, serviert an einem Ragu aus Steinpilze,
an mit Kräuter-Knoblauch, dazu karamellierte
Zwiebeln und geröstetes Brot

pasta

5| Ricciole alla Zucca e Pfiffer 15€

Selbstgemachte Nudelrollen, gefüllt mit Frisch-
käse und Kräutern, an einer Kürbis-Steinpilz-
Creme mit Pfifferlingen und Kirschtomaten, be-
streut mit Granaraspeln und Rucola

6| Gnocchi Caprese e Mazzancolle 19€

Hausgemachte Gnocchi, angemacht mit einer
Reduktion aus Picadilly-Tomaten und Scampi-
sud, an einer frischen Stracciatella-Mozzarella
mit Kirschtomaten und Basilikum, serviert mit ei-
nem Tatar aus frischen Mazzancolle-Garnelen

7| Sfogliata al Bosco 17€

Lasagne mit Pfifferlingen und Steinpilzen, in
einer Béchamelsauce, garniert mit Grana und
Rucola

8| Strozzapreti N'duja e Pfiffer 17€

Hausgemachte Nudeln, mit Filetspitzen (ca.
120g) und Pfifferlingen, an einer pikanten
N'duja-Sahnesauce (scharfe Salamipaste),
bestreut mit Rucola und Grana

pasta

9| Ravioli alla Zucca 16€

Nudeltaschen, gefüllt mit Ricotta und Spinat,
mit Kürbiscarpaccio, Kirschtomaten und Ruco-
la, an Kräuter-Knoblauch-Sauce, betreut mit
Granaraspeln

10| Spaghetti Chitarra alla Zucca 17€

Hausgemachte Spaghetti, geschwenkt im Öl
vom gebratenem Guanciale-Speck, ange-
macht mit Kürbis-Steinpilz-Creme, Pecorino
(salzig) und schwarzem Pfeffer, dazu Guan-
ciale-Speck

pesce e carne

11| Tonno al Bosco 26€

Frisches Thunfischsteak (ca. 220g), mit gebrä-
tenen, frischen Steinpilzen und Pfifferlingen, an-
gemacht mit Kräuter-Knoblauch-Sauce, dazu
Tagliatelle, bestreut mit Rucola

2023| Filetto Sorrento 28€

Arg. Rinderfilet (ca. 220g), an einer pikanten
Tomaten-N'duja-Sahnesauce (scharfe Salami-
paste) mit Silano Käse, dazu Tagliatelle, be-
streut mit Rucola

306| Lamm Carrée al Bosco 25€

Lamm Carrée, auf gebratenen Pfifferlingen
und Steinpilzen, mit Kirschtomaten an Kräuter-
Knoblauch-Sauce, dazu Rosmarinkartoffeln

cozze

Cozze al Vino 14€

Frische Miesmuscheln an einer Weißweinsauce
mit Knusperbrot-Deckel serviert

Cozze al Pomodoro 15€

Frische Miesmuscheln an einer würzigen Toma-
tensauce mit Knusperbrot-Deckel serviert

Spaghetti alle Cozze 15€

Spaghetti mit frische Miesmuscheln an einer
tomatigen Kräuter-Knoblauch-Sauce