

saisonkarte

antipasti

0| Zuppa di Zucca 7€

Cremige Kürbis-Steinpilz-Suppe im Glas

1| Frisella Rape e Burrata 13€

italienisches „gewaschenes Brot“ mit Rape und einer frischen Burrata

- mit kaffee-gebeiztem Lachs on top +4€

2| Tortina di Branzino 16€

Tatar vom Wolfsbarsch auf Zucchini spaghetti angemacht mit Zitrone, auf einem Tatar aus Kirschtomaten und einer Avocado-Creme, mit Pistazie

3| Duetto Tatar Salentino 18€

Tatar vom arg. Rinderfilet und Tatar vom Thunfisch, mit Taralli, mediterran angemacht, dazu Schmand mit Chilli-Marmelade, auf Kürbis-Steinpilz-Vellutata

pasta

4| Tagliolini Neri Gin e Cozze 22€

frische Nudeln mit Oktopusarm, abgelöscht mit Gin, auf Kichererbsen und Miesmuscheln (ohne Schale) nach „Nonna-Art“

5| Ricciole Bosco 17€

Nudelrollen, gefüllt mit Frischkäse und Kräutern, mit frischen Kräuterseitlinge und Kirschtomaten an Kräuter-Knoblauch-Sauce, mit Rucola & Grana

6| Sfogliata Zucca e Rape 17€

Lasagne mit Kürbis-Steinpilz-Sauce, mit Steinpilzen, Asiago-Käse und Rape, bestreut mit Rucola
- mit kaffee-gebeiztem Lachs on top + 4€

7| Tortelloni al Ragú 20€ + Trüffel 4€

Frische Nudeltaschen, gefüllt mit Büffelmozzarella und Tomaten an einem tomatigen Wildragú mit Granaraspeln

8| Fussilloni Cacio e Pepe 19€ + Trüffel 4€

Frische Spiral-Nudeln mit arg. Rinderfiletspitzen, an Pecorino und schwarzem Pfeffer (optional Trüffel)

9| Gnocchetti alla Pera 18€

kleine Gnocchi, mit gebratenen Birnenscheiben, Radicchio, Gorgonzola und Walnuss

10| Spaghetti alle Cozze 16€

Spaghetti mit Miesmuscheln, an Kräuter-Knoblauch-Sauce mit Kirschtomaten

pesce e carne

11| Involtino di Filetto 34€

Röllchen vom arg. Rinderfilet gefüllt mit Mortadella, Mozzarella und Zucchini, an einer Trüffel-Sahnesauce, dazu Quetschkartoffeln

12| Cestino di Mare 25€

Polpo, Garnelen und Miesmuscheln (ohne Schale) an einer pikanten Kräuter-Knoblauch-Sauce mit Kirschtomaten und Rucola, in Brotteller serviert

13| Branzino alla Zucca 26€

Wolfsbarschfilet auf Kürbiscarpaccio mit karamellisierten Tropeazwiebeln, dazu Quetschkartoffeln

14.1| Cozze al Pomodoro 16€

Miesmuscheln an einer würzigen Tomatensauce, mit einem Knusperbrotdeckel

14.2| Cozze al Vino 15€

Miesmuscheln an einer Weißweinsauce, mit einem Knusperbrotdeckel

pinsa

Pinsa alla Zucca 18€

rom. „Pizza-Art“ mit Kürbis-Steinpilz-Creme, Mortadella, Büffelmozzarella, Pistazie und Grana

Pinsa Ferrari 13€

rom. „Pizza-Art“ mit Tomatensauce, Mozzarella, Rucola, Bruschette-Tomaten und Grana

dessert

Crema Catalana al Pistacchio 4€

kleines Schälchen Crema, mit Pistaziencreme-Kern

Bitte geben Sie bei jeglichen Allergenen und Unverträglichkeiten immer unserem Personal Bescheid!

Für digitale oder englische Speisekarte, hier den Code scannen. WLAN Passwort:

modomiodamaurizio

