

- Steinpilzsüppchen mit Speck, Croutons und Schnittlauch € 8,50
- Asparagi con burrata, prosciutto crudo e pomodorini € 15,50  
 Gratiniertes grüner Spargel mit *Burrata* (Mozzarellaspezialität mit Sahnekern aus Apulien), Kirschtomaten, Parmaschinken, Rucola und Balsamico
- Spaghetti aglio, olio e peperoncino con scampi € 15,00  
 Spaghetti mit Scampi, Knoblauch, Lauchzwiebeln und geschmolzenen Tomaten in pikantem Krustentierfond geschwenkt
- Tagliatelle con ragù di vitello e funghi misti € 15,00  
 Tagliatelle mit frischen Herbstpilzen und tomatisiertem Kalbsragout
- Guazzetto di cozze „della casa“ € 14,50  
 Frische Muscheln nach traditioneller Art des Hauses
- Spiedino di salmone e coda di rospo su melanzane € 24,50  
 Rosmarinspieß vom Lachs und Seeteufel auf tomatisiertem Kartoffel- Auberginengemüse und Basilikumpesto
- Tris di mare con mazzancolle, calamaretti e capesante € 26,50  
 Tris aus gebratenen Riesengarnelen, Jakobsmuschel und Calamaretti auf Kirschtomatenragout, Salsa verde, Salat und Brot
- Medaglioni di maiale iberico con salsa di funghi porcini € 24,50  
 Medallions vom *iberico* Landschwein mit Steinpilzcremesauce Broccoliröschen und Rosmarinkartoffeln
- Panna cotta mit Portwein- Zwetschgenkompott € 7,50
- Himbeer - Tiramisu im Glas serviert € 7,50
- „Profiteroles scuro“ – Brandteigkugeln, mit Vanillecreme gefüllt und Schokoladensauce überzogen € 7,50
- Dreierlei von der Himbeere... € 9,00  
 Himbeer-Tiramisu im Glas, Panna cotta mit Himbeermark, Himbeer Sorbet
- Karamellisierter Ziegenkäse mit Feigenchutney, confierten Tomaten, Balsamico und Brotchip € 11,80