

Guter Start ...

Norcia Rohschinken und Melone

€ 10

Caprese vom kampanischen Buffel

€12

Sautierte Muscheln

alla Salentina, serviert mit Altamura-Brot

€ 16

Arrosticini Abruzzesi

8 Stück, serviert mit unserem eigenen Brot

€ 10

Kasetafel

Auswahl an lokalen Kasesorten, toskanischer Schafskase
serviert mit Marmeladen, Carasau und Brot
aus unserer eigenen Produktion

€ 12

Portion gebratener Gnocco

€4

Unkostenbeitrag € 3,00

So geht's weiter...

Spaghetti alla pescatora (Meeresfruchte)

€ 21

Tagliatelle

mit Fleischsauce nach Art des Hauses

€ 12

Casoncelli

mit Franciacorta-Wurst und Rosmarin ,mit Tremosine-Butter und Salbei

€ 12

Tortelli

mit Barolo-Schmorbraten

serviert mit Tremosine-Butter und Sai bei

€ 12

—————**Unse re Pinsa s**-----

Pinsa luta's :

garniert mit Parmesankase, Salat

Kirschtomaten, Straciatella Pugliese und Crudo di Norcia

23 € fOr zwei Personen

Vegetarische Pinsa :

mit gegrilltem Gemüse, Salat, Straciatella Pugliese.

Gemüse wird frisch gegrillt

Garzeit ca. 20 min

25 € fOr zwei Personen

Unsere Aperitifs

Aperitif Iuta's

ein Glas Wein pro Person.

Piatte mit Aufschnitt, Kase und Marmelade

25 € für zwei Personen

Aperitif

Glas Wein / Schorle

Vorspeisen

15 € für zwei Personen

Nur Getränke

Wein nach Ihrer Wahl

(je nach gewähltem Wein)

€ 6.00 / 8.00

Spritz / Hugo € 8,00

Bedienung von 11-12:30 / 18 - 19:30

Chneidebretter

Luta's

Auswahl an lokalen Wurstwaren, Toskana, Norcia, Kalabrien und Apulien

begleitet von frischem Obst der Saison, Pinzimonio lokale Kasesorten, toskanischer Pecorino, kalabresischer Marmeladen, Saucen

handwerklich hergestelltes Brot und Carasau

50 € für zwei Personen

*

Grun

Pinzimonio, frisches Obst der Saison , Saucen , toskanischer Pecorino-Kase, lokale Kasesorten, Marmeladen handwerklich hergestelltes Brot und Carasau

28 € zwei Personen

*

Schneidebrett mit San Daniele crudo

serviert mit hausgemachtem Brot

€ 15

Portion Gnocco € 4

Verkostungen

1

3 Glaser Wein Ihrer Wahl pro Person (Liste auf der Speisekarte)
Schneidebrett mit einer Auswahl an Aufschnitt
aus der Toskana, Norcia, Apulien und Kalabrien, begleitet von
frischem Obst der Saison, Pinzimonio, Marmelade,
Saucen, lokalen Kasesorten, toskanischem Pecorino
und kalabrischem
Brot aus eigener Herstellung
Wasser und Kaffee

73 € für zwei Personen

2

Eine Flasche Wein (Liste auf der Speisekarte)
Schneidebrett mit einer Auswahl an lokalen
lokal, regional und kalabrisch, begleitet von
frischem Obst der Saison, Pinzimonio, Marmelade,
lokale Kasesorten, toskanischer und kalabrischer Schafskase
Brot aus eigener Herstellung

59 € für zwei Personen

Portion gebratener Gnocco

«4

Kaiserliche Verkostung

Menu für zwei Personen

Ein Glas Sekt pro Person
eine Flasche Wein Ihrer Wahl
1 Flasche Wasser und Kaffee

Erster Gang

Arrosticini begleitet von gebratenem Gnocco und Burrata.

Zweiter Gang

Gegrilltes Gemüse, begleitet von
Barbecue-Sauce, Frischkäse und Tigelle

Dritter Gang

Schneidebrett mit einer Auswahl an lokalem Aufschnitt,
aus der Toskana, Norcia, Apulien und Kalabrien, begleitet von
frischem Obst der Saison, Pinzimonio, Marmeladen,
lokale Käsesorten, toskanischer und kalabrischer Pecorino-Käse
Brot aus eigener Herstellung

49 € pro Person

Spezial menu

Paella de Marisco Feinschmecker

Alle Zutaten kommen direkt aus Spanien.

Mit angemessener Forschung zur weiteren Bereicherung

zu bereichern, wurde dieses einzigartige Gericht mit anderen Meeresfruchte .

gekocht in einem speziellen Ofen, serviert in einer eigenen Pfanne nach katalanischer Tradition

(Kochzeit ca. 20 min)

55 € fu r zwei Personen