

# spezereialitäten

## kalte spezialitäten

„**Prosciutto Cotto Brace**“ traumhafter Beinschinken aus Modena mit gereiftem Bio-Pecorino von der Fattoria Lischeto aus Volterra und exklusiven Mostarda di Frutti candita aus dem Piemont!  
(G, M) € 13,50

„**Carne Salada**“ (klassische Carpaccio-Spezialität aus dem Trentino) dünn geschnittenes, mariniertes Rindfleisch verfeinert mit einer sizilianischen Peperoni Dolce-Paté, Don Carlo-Käse aus Apulien, grünen Oliven und sizilianischem „Halycos Bio“-Olivenöl  
(G) € 14,00

„**Prosciutto Crudo Pastorello**“ zwölf Monate gereifter Prosciutto di Parma mit Grana D.O.P. und Oliven  
(G) € 14,20

„**Formaggio**“ Käsevariation mit Taleggio D.O.P., Gorgonzola Dolce D.O.P. und Matonella di Capra von der Latteria Sociale di Cameri aus dem Piemont, Grana D.O.P., Don Carlo-Käse aus Apulien, Latteriakäse al Vino aus dem Trentino und Feigen-Mostard aus der Emilia-Romagna  
(G, M) € 14,30

„**Coppa di Parma Riserva**“ traditionell von Hand gesalzene Spezialität vom Schweinekamm (milder Geschmack und großer Charakter), mit Matonella di Capra (Ziegenkäse) von der Latteria Sociale di Cameri aus dem Piemont und Feigen-Chutney aus dem Piemont  
(G) € 14,50

### SPEZEREI-Teller-Spezial

Eine aktuelle Auswahl unserer besten Salumi-, Käse- und Antipasti-Delikatessen  
(G) € 14,50

## eintopf spezialitäten

**„Salsiccia in Salsa rosso“** klassisches, friulanisches Eintopfgericht mit Salsiccia paesana geschmort in Kalbsfonds, Cabernet Franc und San Marzano-Tomaten, verfeinert mit 9 Jahre gereiftem Balsamico von Pecoraro und nativem „Belica/Bianchera“-Olivenöl von Fior Rosso aus Triest  
€ 16,90  
(L, O)

## pasta spezialitäten mit hausgemachten fusilli

**„Caponata alla Siciliana“** mit einem traditionellen Pesto aus Melanzani, San Marzano-Tomaten, Sellerie, Kapern und Oliven, verfeinert mit sizil. Bio-Olivenöl „Halycos“ von Alicos  
€ 15,00  
(A, G, L)

**„Finocchietto e Selvatico“** mit einem traditionellen Pesto aus sizilianischem Wildfenchel und sizil. Salbei, verfeinert mit sizil. Bio-Olivenöl „Halycos“ von Alicos  
€ 15,00  
(A, G, L)

**„Crema di Dolce Latte“** mit einer Creme aus Dolce Latte und Pancetta Arrotolata aus dem Friaul, verfeinert mit Cubeben-Pfeffer und toskanischem Bio-Olivenöl „Viride“  
€ 15,50  
(A, G, L, O)

**„San Marco“** mit einem venezianischen Sugo aus Prosciutto Crudo, Ribolla Gialla, Creme Double und Balsamico Bianco, verfeinert mit, Fleur de Sel aus Piran und nativem „Viride Bio“-Olivenöl von der Fattoria Lischeto aus der Toskana  
€ 16,00  
(A, G, L, O)

**Beim Teilen von Speisen verrechnen wir für jedes weitere Gedeck € 1,00 (Ausnahme Kinder).**

