

Entrée

Frisa Pugliese

Frisa Pugliese, Tomaten Saft,
Frittierte Melanzani,
Zucchini, Paprika, Thunfisch Rucola, Grana

Chardonnay Puglia IGT 2022

Tomaresca Castel del Monte

Antipasto – Vorspeise

Tris di Tartare di Mare Pesce Spada, Tonno, Scampi

Drei Fisch Tartare

Thunfisch , Zitronencreme

Schwertfisch, Petersiliencreme

Scampi, Gelbe Tomatencreme, Granatapfel

Ca´del Bosco, Erbusco Lombardei

Cuvée Prestige Franciacorta DOCG

Zuppa

Zuppa di Pesce di Gallipoli

Traditionelle Fischsuppe aus Gallipoli

Garnelen, Roter Fisch, Seehecht, Miesmuscheln,

Venusmuscheln, Meeresziladen

Solosole Vermentino Bolgheri DOC

Poggio al Tesoro, Bolgheri Toscana

Primo piatto – Pasta

Lasagna ´ncannulata , vongole veraci, ceci

“frizzuli” fritti croccanti

Hausgemachte gerollte Frischnudel aus

Apulien Venusmuschel, Kirchererbsen,

krokanten „Frizzuli“

Greco di Tufo DOC

Feudi di San Gregorio Campania

Secondo Piatto- Pasta

Tagliolino nero di seppia al riccio di mare, gocce di basilico

Schwarze Tintenfisch Tagliolini,

Seeigel, Basilikum Tropfen

Calafuria Negroamaro Rosato

Salento IGT

Tomaresca Castel del Monte

Terzo Piatto – Pesce

Ricciola di mare in crosta di sale

Bernsteinmakrele in Salzkruste,

Apulischer Stängelkohli,

Karotten Safroncreme

*Chardonnay Pietra Bianca Castel del
Monte DOC*

Tenuta Bocca di Lupo Apulien

Visione Campania Rosato IGT

Feudi di San Gregorio Sorbo Serpico

Dessert

Fantasia di Pasticciotti di Galatina

Pasticciotti aus Galatina - Lecce

mit Pistaziencreme

Zitronencreme

Topfen und Schokolade

