

## Juli-August Menü

<b>Carpaccio di polpo</b> <sup>1, 2</sup> Oktopus Carpaccio mit hausgemachter Zitronette (Zitronensaft und Olivenöl) und Petersilie	<b>20,00 €</b>
<b>Spaghetti tartufo e parmigiano</b> <sup>1, 7</sup> Spaghetti mit schwarzem Trüffel in Parmesan 24 Monate DOP	<b>17,00 €</b>
<b>Scialatielli frutti di mare</b> <sup>1, 2, 4, 9, 12</sup> Scialatielli frische Nudeln mit Meeresfrüchten, Knoblauch, Kirschtomaten, Venusmuscheln und Riesengarnelen in Weißweinsauce	<b>16,00 €</b>
<b>Scalamarata</b> <sup>1, 7, 8, a, b</sup> Ringförmige frische Nudeln mit neapolitanischer Salsiccia, Mandelpesto und Walnüssen	<b>14,50 €</b>
<b>Spaghetti d'estate</b> <sup>1, 7, 8, 14, b, g</sup> Spaghetti mit Mandelpesto, gehackten Mandeln und getrockneten Tomaten	<b>15,00 €</b>
<b>Pizza mandorle e tonno</b> <sup>1, 4, 7, 8, 14, b, g, l</sup> Fior di Latte, Mandelpesto, Thunfischfilet aus Kalabrien, Oliven aus Gaeta und getrockneten Tomaten	<b>17,00 €</b>
<b>Pizza orecchiette e burrata</b> <sup>1, 7, 8</sup> Fior di Latte, Friarielli Pesto, frittierte Orecchiette, gelbe und rote Tomaten del Piennolo vom Vesuv und Burrata aus Apulien	<b>16,50 €</b>
<b>Pizza zucca e tartufo</b> <sup>1, 7, 8, a, b</sup> Geräucherter Provola-Käse, Kürbispesto, neapolitanische Salsiccia und schwarzem Trüffel	<b>16,00 €</b>
<b>Pizza belvedere</b> <sup>1, 7, 8, g</sup> Fior di latte, Basilikumpesto, Burrata aus Apulien, Kirschtomaten, Walnüssen und schwarzem Trüffel	<b>20,00 €</b>