

NINO CONSIGLIA



ARANCINO DI BACCALA'

€ 8,90

Arancino croccante di baccalà mantecato servito su salsa di pomodorini Pachino e cipolla rossa caramellata

Knuspriger Arancino mit cremigem Stockfisch auf Pachino-Kirschtomatensauce und karamellisierten roten Zwiebeln

CARPACCIO DI TONNO AFFUMICATO

€ 14,90

Carpaccio di tonno affumicato a freddo con finocchio marinato, fettine d'arancia, olio agrumato e pistilli di sale Maldon

Kalt geräuchertes Thunfischcarpaccio mit mariniertem Fenchel, Orangenscheiben, Zitrusöl und Maldon-Meersalzflöcken

PAPPARDELLE AL RAGÚ SICILIANO

€ 13,90

Pappardelle mantecate con ragú di carne mista non macinata e cotta per oltre 6 ore con pomodoro e cipolle bianche ramate

Hausgemachte Pappardelle, cremig vollendet mit einem kräftigen Ragù, nicht gewolftem Fleisch, das über sechs Stunden langsam mit Tomaten und weißen Kupferzwiebeln geschmort wird.

PACCHERI CREMOSI

€ 15,90

Paccheri napoletani con crema di friarielli conditi con aglio e peperoncino e completati con un a piccola mozzarella di bufala campana aromatizzata al prezzemolo e frullata.

Paccheri napoletani, serviert mit einer feinen Creme aus kampanische Stängelkohlgemüse, abgeschmeckt mit Knoblauch und Peperoncino. Vollendet wird das Gericht mit einer kleinen Büffelmozzarella aus Kampanien, die mit Petersilie aromatisiert und cremig aufgeschlagen wird.

BRANZINO GRIGLIATO

€ 26,90

Filetti di branzino alla griglia su crema di patate ed accompagnato da Caponata in agrodolce e insalatina di contorno

Zarte Wolfsbarschfilets vom Grill, serviert auf einer feinen Kartoffelcreme. Dazu Caponata in süß-saurer Abstimmung sowie einen kleinen frischen Beilagensalat.

Benvenuti!