



# Menu di Pagnua

## Antipasti

- BURRATA E POMODORINI** 28  
Burrata aus Andria | handgezogen | Honigtomaten  
Burrata from Andria | handmade | honey tomatoes
- FINISSIMA DI POLPO** 28  
Oktopus-Carpaccio | dünn geschnitten | raffiniert mariniert  
Octopus carpaccio | thinly sliced | finely marinated
- CARPACCIO DI MANZO** 28  
Bio-Rinderfilet Carpaccio | Parmesan | Rucola  
Carpaccio of organic beef fillet | parmesan | rocket

## Pasta fatta in casa

- TAGLIOLINI AL TARTUFO NERO** 35  
Tagliolini | Buttercreme | schwarze Trüffel  
Tagliolini | butter cream | black truffles
- SPAGHETTI AI FRUTTA DI MARE** 35  
Spaghetti | frische Meeresfrüchte  
Spaghetti | fresh seafood
- ORECCHIETTE ALLA BOLOGNESE** 35  
Orecchiette | klassische Sauce Bolognese  
Orecchiette | classic Bolognese sauce

## Secondi

- FILETTO DI BRANZINO** 58  
Frisches Wildfang-Wolfsbarschfilet | im Ofen gebraten | cremiges Kartoffelpüree  
Fresh wild-caught sea bass fillet | roasted in the oven | creamy mashed potatoes
- ZUPPA DIE PESCE** 58  
Mediterrane Fischsuppe | Meeresfrüchte | Edelfische  
Zuppa di pesce mediterranea | Frutti di mare | Pesce pregiato
- FILETTO DI MANZO** 58  
Zartes US Black Angus prime Filet | ca. 200 g | Erdäpfel  
Tender US Black Angus prime fillet | approx. 200 g | potatoes
- SCALOPPINA DI VITELLINO** 58  
Rosa Milchkalbsrücken | dünn geschnitten | Butter | Zitronencreme | Erdäpfel  
Pink saddle of milk veal | thinly sliced | butter | lemon cream | potatoes

## Dolci

- TIRAMISÙ D'ATRI** 18  
Nach einem besonderen Rezept der Familie d'Atri  
A special recipe from the d'Atri family
- PANNA COTTA FERRARI** 18  
Panna Cotta | echte Tahiti-Vanille | Passionsfrucht  
Panna cotta | real Tahitian vanilla | passion fruit
- TORTA DEL GIORNO** 18  
Torte des Tages | eine süße Spezialität des Hauses  
Cake of the day | a sweet speciality of the house