

## Tageskarte

### Aperitiv

Ramazotti „Rosato Mio“	6,50
Hugo, Lillet Wild Berry	6,50
Green Spritz (P 31, Prosecco, Soda)	6,50

### Unsere Weinempfehlung

Primitivo-Apulien	0,2 € 6,80	0,75	24,50
Lugana-Garda	0,2 € 6,80	0,75	24,50

### Antipasti

Vitello tonnato	11,00
Bretonischer gegrillte Artischocken auf Rucola-Salat mit gehobeltem Parmesan	13,50
Lauwarme Oktopus mit Sizilianische Cocktail Tomaten, Kartoffeln leicht scharf	16,00
Burrata Käse (cremige Mozzarella) mit pomodorini und Parmaschinken	14,50
Roastbeef auf Rucola Salat mit Pinienkerne und gehobelten Parmesan	16,50
Gegrillten Pfefferlingen auf Rucola-Salat mit gehobeltem Parmesan	16,50

### Pasta

Orecchiette mit frischen Pfifferlingen und salsiccia Calabrese (leicht scharf)	18,50
Tagliolini mit schwarzem Trüffeln aus Norcia	18,00
Hausgemachte Pappardelle mit frischen Steinpilzen und Parmesanspalten	19,00
Spaghetti chitarra (aglio, olio, vongole, miesmuscheln, pomodorini) leicht scharf	16,50

### Fisch

Seeteufelmedaillons in grüne-pfeffer sauce dazu Beilage	26,50
Misto di pesce alla griglia (gemischte Fischplatte) dazu Beilage	26,50
Frische Muscheln (Tomatensauce oder Weißweinsauce) je Art	14,50

### Fleisch

Tagliata di Manzo auf Rucola-Salat mit Parmesanspalten	23,50
Kalbsmedaillons mit frischen Steinpilzen dazu Tagesbeilage	25,50
Geschmortene Rinderbraten in Nero d' Avola sauce mit Beilage	24,50

### Dessert

Panna cotta mit Waldbeeren Früchte und Erdbeeren Coulis	7,50
Affogato al caffè	3,50
Creoso al cioccolato mit caffè	7,50