

## Tageskarte

### Aperitivo

Hugo alkoholfrei	7,80
Limoncello Spritz	7,80
Sarti Spritz/Campari Spritz oder Hugo	7,80
Ramazzotti Rosato Mio	7,80
Glas Berlucchi Rosé Franciacorta	12,50

### Unsere Weinempfehlung

Primitivo-Apulien	0,2 € 7,80	0,75	28,50
Lugana-Garda	0,2 € 7,80	0,75	28,50
Greco di Tufo DOCG Benito Ferrara Campania	0,1 L €8,50 0,2L €17,00	Flasche	59,50
Vermentino di Gallura DOCG Sciala Sardinien	0,1 L €7,50 0,2L €15,00	Flasche	52,50
Amarone della Valpolicella Tezza DOCG Veneto	0,1 L €11,00 0,2L €22,00	Flasche	77,00

### Antipasti

Vitello tonnato (dünn geschnittenes Kalbfleisch mit Thunfisch-Kapernsauce)	18,00
Gegrillter Oktopus auf Cime di Rape in die Pfanne sautiert	28,50
Roastbeef Carpaccio auf Rucola & Pinienkerne & Cocktailtomaten	21,00
Gegrillter Jakobsmuscheln auf Baby Spinat Bett und Olive taggiasche	22,50

### Pasta

Hausgemachte Fettuccine Nudeln mit 1/2 Hummer	30,50
Paccheri Nudeln mit Kalbs Ragout, Kastanien und gehobelte Trüffeln	24,50
Risotto giallo- Zafferano mit Scampi und Seeteufel	25,50
Tagliolini Nudel mit schwarzem Trüffeln	22,50

### Fisch

Wildgambas vom Grill auf Cime di Rape und Kartoffeln	38,50
Seewolf Filets vom Grill dazu Tagesbeilage	27,50

### Fleisch

Tagliata di manzo auf Rucola Salat mit gehobeltem Parmesan und Pomodorini	29,50
Geschmorten Rinderbraten in Barbera-Sauce dazu Cime di Rape und Rostkartoffeln	31,50
Lamm-Filet in die Pfanne mit Bretonische Artischocken dazu Baby Spinat und Rostkartoffeln	31,00

### Nachspeisen

Schoko Soufflée auf warmen Vanille Spiegel	9,00
Panna Cotta mit waldbeeren Früchte	8,70
Crème Brûlée	8,70
Affogato	4,90

Sehr geehrte Gäste, bei Allergien, bitten wir Sie die Kellner zu informieren