

## Tageskarte

### Aperitivo

Negroni Classico	11,50
Hugo alkoholfrei	8,30
Sarti Spritz/Campari Spritz, Lillet Spritz oder Hugo Spritz	8,30
Ramazzotti Rosato Mio oder Limoncello Spritz	8,30
Glas Franciacorta	12,50

### Unsere Weinempfehlung

Primitivo-Apulien	0,2 € 7,80	Flasche	28,50
Lugana-Garda	0,2 € 7,80	Flasche	28,50

### Antipasti

Vitello tonnato (dünn geschnittenes Kalbfleisch mit Kapern und Thunfischsauce)	19,00
Gegrillte Artischocken aus Apulien auf Rucola mit gehobeltem Parmesan	21,50
Polipo (Oktopus) aus der Pfanne mit Spargel und Oliven Taggiasche, leicht scharf	22,00
Radicchio tardivo vom Grill mit Walnüssen und Burrata Käse	18,50
Auberginenaufguss -Parmigiana di Melanzane	19,00

### Pizza

Pizza mit Burrata Käse, Radicchio tardivo und gehobeltem schwarzem Trüffel	18,50
--	-------

### Pasta

Tagliolini mit italienischen schwarzen Trüffeln (Scorzzone)	23,50
Pappardelle mit Lammragout	22,50
Orecchiette mit Salsiccia calabrese und Spargel	22,50
Acquerello- Risotto mit Scampi und Spargel	24,00

### Fisch

Fantasia di mare (gegrillte Seewolffilet, argentinische Rotgarnellen und Calamaretti)	
Dazu Tagesbeilage	32,00
Seewolf Filet vom Grill dazu Tagesbeilage	28,50
Seeteufel Medaillons mit Spargel in Weißwein Sauce dazu Tagesbeilage	34,00

### Fleisch

Geschmorte Lamm Haxe in Rotweinsauce mit Tagesbeilage	30,50
Tagliata di Manzo auf Rucola Salat mit gehobeltem Parmesan und Pomodorini	30,50
Kalbsleber mit rotem Zwiebeln in Balsamico Reduktion dazu Tagesbeilage	29,50

### Nachspeisen

Schoko Soufflé auf warmer Vanille Spiegel	9,00
Panna Cotta	8,70
Crème Brûlée	8,70
Affogato	4,90

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