

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 rosè	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
Auberginenaufguss -Parmigiana di Melanzane	19,00
Insalata di Mare-Meeresfrüchte Salat	19,50
Bretonische Artischocken vom Grill auf Rucola mit gehobeltem Parmesan	21,50
Polipo (Octopus) in die Pfanne mit Kartoffeln Cocktail Tomaten leicht scharf	22,50

Pizza

Pizza Bianca mit Burrata Käse, Bresaola und gehobeltem schwarzem Trüffel	18,50
--	-------

Pasta

Tagliolini mit italienischem schwarzem Trüffel (Scorzzone)	23,50
Linguine mit Scampi, Pomodorini und Spinacino leicht scharf	23,50
Paccheri mit frischem Salsiccia und Zucchini	23,00
Acquerello- Risotto mit Radicchio, Walnuss in Rotwein Reduktion	22,50
Pappardelle mit frischen Pfifferlingen und gehobeltem Parmesan	23,50

Fisch

Seewolf-Filet mit frischen Pfifferlingen dazu Tagesbeilage	29,90
Fantasia di mare (gegrillte Seewolf-Filet, argentinische Rotgarnelen und Calamaretti)	32,00
Seeteufel Medaillons mit Wodka, Pfirsich und Minze dazu Tagesbeilage	34,00

Fleisch

Tagliata di Manzo auf Rucola Salat mit gehobeltem Parmesan und Pomodorini	30,50
Kalbsrouladen gefüllt mit Büffel Mozzarella und Tirol Schinken dazu Tagesbeilage	29,50
Kalbsleber mit rotem Zwiebeln in Balsamico Reduktion dazu Tagesbeilage	29,50
Kalbs Kotelett vom Grill dazu Tagesbeilage	32,50

Nachspeisen

Schoko Soufflé auf warmem Vanillespiegel	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