

## **Tageskarte**

### **Aperitivo**

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

### **Unsere Weinempfehlung**

<b>Primitivo-Apulien</b>	<b>0,2 € 7,80</b>	<b>Flasche</b>	<b>28,50</b>
<b>Lugana-Garda</b>	<b>0,2 € 7,80</b>	<b>Flasche</b>	<b>28,50</b>

### **Antipasti**

<b>Vitello tonnato (dünn geschnittenes Kalbfleisch mit Kapern und Thunfischsauce)</b>	<b>19,00</b>
<b>Ziegenkäse gegrillt auf Caponata siciliana</b>	<b>19,00</b>
<b>Auberginenauflauf -Parmigiana di Melanzane</b>	<b>19,00</b>
<b>Polipo (Octopus) in die Pfanne mit Kartoffeln und Olive taggiasche leicht scharf</b>	<b>22,00</b>

### **Pizza**

<b>Pizza mit Burrata Käse, Bresaola, Cocktailltomaten und gehobeltem schwarzem Trüffeln</b>	<b>18,50</b>
---	--------------

### **Pasta**

<b>Tagliolini mit italienischen schwarzen Trüffeln</b>	<b>23,50</b>
<b>Acquerello- Risotto mit frischem Thunfisch und frische Artischocken</b>	<b>24,00</b>
<b>Pappardelle mit Wildschwein Ragout und Kastanien</b>	<b>23,50</b>
<b>Orecchiette mit frischem Salsiccia aus Kalabrien und Cime di rapa</b>	<b>23,00</b>

### **Fisch**

<b>Wildfang-Gamberoni vom Grill auf Spaghetti aglio/olio/peperoncino/pomodorini</b>	<b>40,50</b>
<b>Seewolf Filet vom Grill dazu Tagesbeilage</b>	<b>28,50</b>
<b>Seeteufel Medaillons nach livornesische Art dazu Beilage</b>	<b>34,50</b>

### **Fleisch**

<b>Tagliata di Manzo auf Rucola Salat mit gehobeltem Parmesan und Pomodorini</b>	<b>30,50</b>
<b>Kaninchen in Ofen nach Jäger Art „alla Cacciatora“ dazu Kartoffeln und Gemüse</b>	<b>29,50</b>
<b>Lammfilet mit frischen Artischocken dazu Beilage</b>	<b>30,50</b>

### **Nachspeisen**

<b>Schoko Soufflée auf warmer Vanille Spiegel</b>	<b>9,00</b>
<b>Panna Cotta</b>	<b>8,70</b>
<b>Crème Brûlée</b>	<b>8,70</b>
<b>Affogato</b>	<b>4,90</b>

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