

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 Rosé 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 |
| Ziegenkäse gegrillt auf Caponata siciliana | 19,00 |
| Auberginenauflauf -Parmigiana di Melanzane | 19,00 |
| Polipo (Octopus) in die Pfanne mit Kartoffeln und Olive taggiasche leicht scharf | 22,00 |

Pizza

| | |
|--|-------|
| Pizza mit Burrata Käse, Bresaola, Cockaitomaten und gehobeltem schwarzem Trüffeln | 18,50 |
|--|-------|

Pasta

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

Fisch

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

Fleisch

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

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