

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 Berlucchi Rosé Franciacorta	12,50

Unsere Weinempfehlung

Primitivo-Apulien	0,2 € 7,80	Flasche	28,50
Lugana-Garda	0,2 € 7,80	Flasche	28,50
Valpolicella Ripasso BIO-Tenuta Tezza, Valpantena	0,1 L € 7,50 0,2L € 15,00	Flasche	52,50

Antipasti

Vitello tonnato (dünn geschnittenes Kalbfleisch mit Kapern und Thunfischsauce)	19,00
Gegrillte Artischocken aus Apulien auf Rucola mit gehobeltem Parmesan	19,80
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, Cocktailltomaten und gehobeltem schwarzem Trüffeln	18,50
--	-------

Pasta

Linguine mit Edelvenusmuscheln und Pomodorini	23,00
Tagliolini mit italienischen schwarzen Trüffeln	23,50
Pappardelle mit Wildschwein Ragout und Kastanien	23,50
Casareccia mit Rinderschmorbraten Ragout und gehobeltem schwarzem Trüffeln	24,00

Fisch

Seewolf Filet vom Grill dazu Tagesbeilage	28,50
Seeteufel Medaillons nach livornesische Art dazu Tagesbeilage	34,00
Gegrillte Oktopus auf Cime di Rape und Kartoffeln	31,50

Fleisch

Tagliata di Manzo auf Rucola Salat mit gehobeltem Parmesan und Pomodorini	30,50
Kalbsleber in Butter-Salbei Soße dazu Tagesbeilage	29,50
Perlhuhnbrustfilet Supreme mit Kastanien in rotweinsauce dazu Tagesbeilage	29,50

Nachspeisen

Schoko Soufflée 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