

# TAGESKARTE

## APERITIF:

Hugo's, Rosato Mio, Mezzodi Spritz, Aperol Spritz	6,50
Gin Tonic	7,50

## ANTIPASTI:

Frische Austern pro Stück	3,50
Thunfisch-Tartar mariniert mit Soja und Honig	19,50
Jakobsmuschel mariniert mit Kokosmilch und Limette, dazu Gambas mit Avocadomousse	19,50

## HAUSGEMACHTE PASTA:

Risotto mit roten Gambas aus Sizilien mit Meeralgencreme und frische Austern	22,50
Tagliatelle mit Kastanien-, Artischocken-, Salsiccia-Ragout auf Burattacrème	18,00
Spaghetti mit frischen Venusmuscheln	16,50

## HAUPTSPEISEN:

Lammkrone in Pistazienkruste auf violetter Kartoffelpüree und Kastanien	27,50
Seeteufel gefüllt mit Lachs und Spinat in Niedrigtemperatur gegart mit Safranlauch und Trüffelsauce	28,50

## DOLCE:

Crème brûlée	7,50
Weisses Schoko-Soufflé	8,00
Duett von weißem und schwarzem Schokoladenmousse	8,00