

TAGESKARTE

APERITIF:

Hugo's, Rosato Mio, Mezzodi Spritz, Aperol Spritz	6,50
Gin Tonic (Amalfy Gin mit Orange, Pompelmo und Zitrone)	10,90

ANTIPASTI:

Entenbrust auf Niedrigtemperatur gegart mit Orangenmariande und gebratenen Pfifferlingen	17,90
Baby-Oktopussuppe (leicht scharf)	19,00
Jakobsmuschel in Brot-Kräuterkruste gratiniert	20,50
Frische Steinpilze vom Grill mit Rucola und Parmesan	18,00

HAUSGEMACHTE PASTA:

Papardelle mit Wildschweinragout und Schafkäse	18,00
Tortelli gefüllt mit Steinpilzen und Pfifferlingen in Parmesancreme	19,00
Tagliatelle mit Babyspinat, Seeteufel und schwarzem Trüffel	21,00
Gnocchi aus violetten Kartoffeln mit Scampi	19,50

HAUPTSPEISEN:

Frischer Oktopus gegrillt mit Kartoffeltatar und Basilikumpesto	28,00
Frischer Seeteufel mit frischen, gebratenen Steinpilzen	29,50
Ochsenbacken in Niedrigtemperatur gegart mit Barolowein und violettem Kartoffelpüree	24,50

DOLCE:

Creme Caramel	8,50
Panna cotta al Cappuccino	8,50
Hausgemachtes schwarzes Schokosouffle mit Englischer Creme	8,50