

# 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 Orangenmariane 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