

TAGESKARTE

APERITIF:

Hugo's, Rosato Mio, Mezzodi Spritz, Aperol Spritz	7,50
Gin Tonic (Amalfy Gin mit Orange, Pompelmo und Zitrone)	10,90
Gin Emporia (Gin von Wasser aus dem kalabresischen Tyrrhenischen Meer)	10,90

ANTIPASTI:

Thunfischtartar mit Avocadomus und Burratacreme	23,00
Gegrillte Jakobsmuschel auf Auberginencreme	22,90
Entenbrustcarpaccio auf Babyleafsalat mit Himbeeressig	17,50
Kaisergranat mit Zitronenvinaigrette	22,50
Austern Gillardeau per Stück	3,50

HAUSGEMACHTE PASTA:

Tagliatelle nach Coarbonara Art mit Scampi, Trüffel und Spargel	22,50
Pappardelle mit Pfifferlingen, Burratacreme und Parmaschinken	19,50
Tagliatelle mit Entenbrustragout	18,00
Linguine mit Venusmuscheln	18,90

HAUPTSPEISEN:

Seewolffilet (Wildfang) vom Grill auf Pfifferlingagout	31,00
Gegrillter Thunfisch in Sesamkruste mit Mangocreme	31,50
Baby-Steinbuttfilet in Zucchinikruste mit Gambas	29,90

DOLCE:

Pina colada Tiramisu aus Kokos, Ananas und Rum	8,90
Frische Erdbeeren mit Mascarponecreme	9,50
Panna cotta al Latte Macchiato	9,50
Millefoglie scomposto mit Crema chantilly und Pistazien	9,50



BUON APPETITO!