

# 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:

Thunfisch battuta mit Avocado und Zwiebel aus Tropea	22,50
Frittierte Sardinen	17,50
Rohe Scampi mit Zitronenvinaigrette	23,50
Parmaschinken mit Melone und Büffelmozzarella	17,50
Austern Gillardeau pro Stück	3,50

## HAUSGEMACHTE PASTA:

Tortello mit Scampi, Lauch und Zucchini-Kirschtomaten-Sauce	22,50
Tagliatelle mit halbem Hummer und bunte Tomaten	27,50
Papardelle mit Pfifferlingen, Burratacreme und schwarzem Trüffel	21,90
Linguine mit Venusmuscheln	18,50

## HAUPTSPEISEN:

Babysteinputtfilet (Wildfang) mit Pfifferlingen und schwarzem Trüffel	32,50
Seewolffilet (Wildfang) gegrillt auf Kirschtomatensalat mit Zwiebel aus Tropea	26,90
Gegrillter Kaisergranat auf Avocadosalat	32,90
Kalbsleber auf Venezianische Art	24,90
Ossobuco vom Kalb mit Reis allo zafferano	25,50

## DOLCE:

Panna cotta mit Passionsfrüchte	9,50
Frischer Pfirsich mit Mascarponecreme	9,50
Creme Caramel	9,50



BUON APPETITO!