

# 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:

FrISChe Austern (Gillardeau) pro Stück	3,50
Entenbrust-Carpaccio auf Niedrigtemperatur gegart, mariniert in Feigen-Vinaigrette	18,50
Thunfisch-Tartar mit frischer Mangocreme	22,50
Gegrillter Oktopus auf Kartoffelcreme mit Safran und schwarzem Trüffel	21,50

## HAUSGEMACHTE PASTA:

Hausgemachte Tagliolino mit Scampi und schwarzem Trüffel	22,90
Linguine mit Venusmuscheln	18,50
Tagliatelle mit Ossobuco vom Kalb und Burratacreme	18,90
Tortello gefüllt mit Salsiccia und Steinpilzen, Kirschtomaten, Nduja und Zucchini Blüten	19,50

## HAUPTSPEISEN:

Kalbskotelette mit Pfifferlingen, Rucola und Parmesansplitter	27,50
Kalbsleber mit Trauben und Zwiebel aus Tropea	24,50
FrISChe Seeteufel gebraten mit bunten Tomaten und Zwiebel aus Tropea	28,90
Seewolffilet (Wildfang) in Mandelkruste auf Kartoffelcreme mit Safran	26,90
Baby-Steinbutt gegrillt	32,50

## DOLCE:

Mürbteigörtchen gefüllt mit Karamell, Nüssen und Schokolade	9,50
Tiramisu mit Feige und Schokolade	9,50
Semifreddo mit Erdbeeren	9,50
Panna cotta mit Mango	9,50



BUON APPETITO!