

# 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:

Gelbschwanzmakrelen-Tartar mit Avocado und Burratacreme	22,90
Gefüllte Zucchini Blüten mit Scampi auf Tomatengazpacho	16,90
Roher Kaisergranat mit Zitronenvinaigrette	22,90
Austern Gillardeau pro Stück	3,50
Kalbscarpaccio mit Burrata, Rucola und Parmesan	18,50

## HAUSGEMACHTE PASTA:

Spaghetti mit Kaisergranat in Aglio olio und Avocadotartar	22,90
Papardelle mit Chianina Ragout	18,90
Tagliatelle mit Pfifferlingen, Burratacreme und schwarzem Trüffel	21,90
Tortello gefüllt mit Scampi in Zucchini Blüten sauce mit bunten Tomaten	22,50

## HAUPTSPEISEN:

Gelbschwanzmakrele gegrillt auf Ratatouille	31,50
Gegrillte Seezunge	32,90
Gegrillter Kaisergranat	32,50
Kalbs-Ossobuco alla Milanese con Risotto allo Zaferano	25,50
Kalbsleber auf Venezianische Art	25,50

## DOLCE:

Tiramisu mit frischem Pfirsich	9,50
Cheesecake mit Mango	9,50
Panna cotta mit Passionsfrucht	9,50



BUON APPETITO!