

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
Gegrillte Jakobsmuschel auf Kürbiscrème mit Lachskaviar	22,50
Ziegenkäse-Panna cotta mit Feige und Parmaschinken	17,90
Thunfischtartar mit Burratacrème und Avocado	22,50

HAUSGEMACHTE PASTA:

Schwarze Tagliatelle (Tintenfischfarbe) mit Kürbis und Scampi	21,00
Linguine mit Venusmuscheln	18,50
Pappardelle mit Pfifferlingen, Burratacrème und schwarzem Trüffel	21,00
Tortello gefüllt mit Salsiccia und Steinpilzen in Parmesancreme	19,50

HAUPTSPEISEN:

Kaninchen auf Niedrigtemperatur gegart gefüllt mit Pfifferlingen	24,00
Irishes Rinderfilet mit gründer Pfeffersauce	38,50
Seewolffilet (Wildfang) in Parmesankruste auf Steinpilzcrème mit schwarzem Trüffel	29,50
Lachs (Labe Rouge) gegrillt auf Kürbis mit Burratacrème und Ingwer	26,50
Miesmuscheln in Tomatensauce oder Weissweinsauce	19,90
Gegrilltes Thunfischsteak in Pistazienkruste	30,50

DOLCE:

Schokoladensoufflé aus weißer oder schwarzer Schokolade mit einer Kugel Eis	9,50
Bavarese mit Feige	9,50
Crème Caramel	9,50



BUON APPETITO!