

TAGESKARTE

APERITIF:

Hugo's, Rosato Mio, Mezzodi Spritz, Aperol Spritz, Clementine 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
Campari mit frisch gepresstem Orangensaft	

ANTIPASTI:

Duett: Thunfischtartar mit Avocadomus und marinierte Jakobosmuschel mit Büffelmilch und Limette	22,50
Gillardeu Austern, pro Stück	3,50
Kürbiscremesuppe mit Calamaretti	12,90
Aubergine parmigiana mit Tomaten und Basilikumpesto	15,00

HAUSGEMACHTE PASTA:

Tortello mit Wildschwein, Steinpilzen und Parmesancreme	19,50
Kürbis-Gnocchi mit Scampi und Trüffel	21,50
Paccheri mit halbem Hummer und bunten Tomaten	27,90
Linguine mit Venusmuscheln	18,50

HAUPTSPEISEN:

Ochsenbäckchen auf Niedrigtemperatur gegart mit Rosinen und Kartoffelpüree	24,90
Rinder tagliata (Dry age 55 Tage) auf Rucola, Steinpilzen und Parmesan	35,90
Baby-Steinbuttfilet (Wildfang) in Parmesankruste mit Trüffel auf Kürbiscreme	32,50
Kaisergranat mit Weissbrotbrösel gratiniert auf Mango-Papaya-Salat	33,50
Seewolffilet (Wildfang) gegrillt auf Babyspinatsalat	26,00
Thunfisch vom Grill in Soja mariniert	31,00
Frischer Fisch aus der Vitrine (bitte sprechen Sie uns an)	

DOLCE:

Schokoladensoufflé aus weißer oder schwarzer Schokolade mit einer Kugel Eisl	9,50
Kastanienmus mit Schokolade	9,50
Cheesecake mit Waldfrüchten	9,50



BUON APPETITO!