

# 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

## ANTIPASTI:

Thunfisch-Tataki mit Soja und Honig mariniert und Avocado-Mus	22,50
Entencarpaccio mit Burrata und Trüffel	18,90
Fenchel-Orangen-Salat mit gegrillten Jakobsmuscheln	22,50
Gratinierte Artischocken mit Parmesan und San-Daniele-Schinken	18,50

## HAUSGEMACHTE PASTA:

Tortello gefüllt mit Filetspitzen und Steinpilzen in Parmesancreme mit schwarzem Perigord-Trüffel	22,50
Pappardelle mit Chianina-Ragout und Artischocken	18,90
Scampi Tagliatelle auf Carbonara Art mit schwarzem Perigord-Trüffel	22,50
Linguine mit leicht scharfen Venusmuscheln	18,90

## HAUPTSPEISEN:

Ochsenbacken auf Niedrigtemperatur gegart mit Haselnüsse und Polenta	25,00
Kalbsleber mit grünem Apfel und Tropea-Zwiebeln	24,90
Gegrillte Seezunge	33,50
Wolfsbarschfilet mit Spinat und Artischocken	27,90
Gegrillter Lachs auf gegrilltem Radicchio	26,50
T-Bone Steal aus Kalabrien (Preis auf Anfrage)	

## DOLCE:

Crème Brûlée	9,50
Panna Cotta mit Wildfrüchten	9,50
Schokoladenkuchen mit Eis	9,50
Trüffeleis aus Kalabrien	10,50



BUON APPETITO!