

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
Berlucchi franciacorta rose	10,90
Berlucchi franciacorta brut	10,90

ANTIPASTI:

Kürbiscremesuppe mit Lachs und Amarettini	10,50
Gegrillter Ziegenkäse mit Feige und schwarzem Trüffel	19,50
Gambas in Mandelkruste mit Thymian aromatisiert	21,90
Miesmuscheln in Weißwein- oder Tomatensauce	19,50
Thunfisch tataki mit blauem Mohn und Avocado, mariniert mit Soja und Honig	23,50
Austern Gillardeau pro Stück	3,90

HAUSGEMACHTE PASTA:

Cappellacci mit Rinderfiletspitzen und Pfifferlingen in Parmesankruste mit schwarzem Trüffel	22,90
Tagliatelle carbonara (leicht scharf) mit schwarzem Trüffel und Gambas	22,50
Reis mit Kürbis, Burrata und Gambastatar	21,50
Gnocchi mit Steinpilzen und Kalbsfiletspitzen	22,00
Linguine mit Venusmuscheln	19,00

HAUPTSPEISEN:

Seewolffilet (Wildfang) auf Spinat und Kürbis mit schwarzem Trüffel	29,50
Fischsuppe	33,50
Ossobuco vom Kalb mit Safranreis	26,50
Rinderfilet mit Steinpilzen und schwarzem Trüffel	38,90
T-Bone Steak oder Rinderlende aus Kalabrien (Preis auf Anfrage)	
Über unser frisches Fischangebot informiert Sie gerne unser Servierpersonal	

DOLCE:

Hausgemachtes Erdbeereis	9,50
Creme caramell	9,50
Panna cotta mit Waldfrüchten	9,50
Schokoladensouffle mit schwarzem Trüffel	9,50



BUON APPETITO!