

# 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:

Gebratener Radicchio tardivo mit Balsamico, Büffelmozzarella und Coppa-Schinken	18,00
Duett von Jakobsmuschel mit Safran und frittierter Thunfisch mit Wasabi	22,50
Thunfischtartar mit Avocado und Khakicreme	22,50
Knusprige Oktopus auf Gemüsejulienne	22,00
Austern Gillardeau pro Stück	4,10

## HAUSGEMACHTE PASTA:

Linguine mit Venusmuscheln	19,50
Mezzelone gefüllt mit Kastanien und Kalbsfiletspitzen in Kürbissauce	21,50
Tagliatelle mit Seewolf, Spinat und schwarzem Trüffel	22,50
Pappardelle mit Wildschweinragout und Pecchorinocreme	18,50
Gnocchi mit Gambas, Kastanien und Burratacreme	21,50

## HAUPTSPEISEN:

Gefüllte Kaninchen mit Pecchorion, Pepperoni im Speckmantel mit Granatapfelsauce	24,90
Muscheln in Weißwein- oder Tomatensauce	19,50
Duett von Seewolf und Seeteufel gegrillt auf knusprigem Reis und schwarzem Trüffel	29,50
Orata guazzeto di mare mit Venusmuscheln, Muscheln und Kürbis	28,50
Gegrillter Thunfisch auf Khakicreme	31,50
T-Bone Steak, 60 Tage dryaged, aus Kalabrien (Preis auf Anfrage)	
Über unser frisches Fischangebot informiert Sie gerne unser Servierpersonal	

## DOLCE:

Schokoladensouffle mit Kastaniencreme und 1 Kugel Eis	9,50
Cannolo siciliano scomposto	9,50
Panna cotta al Capucchino	9,50



BUON APPETITO!