

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 in Pistazienkruste auf Granatapfelhonig mit Austernmus	23,50
Austern Gillardeau pro Stück	4,10
Gegrillter Ziegenkäse karamellisiert mit Honig auf Radicchio tardivo	18,90
Rindertartar mit pochiertem Ei und schwarzem Trüffel	23,50
Duett von gedämpften Scampi und Thunfischtartar mit Mango und Avocado	22,50

HAUSGEMACHTE PASTA:

Gnocchi mit Kastanien, Artischocken, Calamaretti und Lachstartar	22,90
Tortelli gefüllt mit Scampi in Kürbissauce mit schwarzem Trüffel	22,50
Pappardelle mit Rehragout und Pecorino	21,00
Linguine mit Venusmuscheln	19,50
Tagliatelle mit schwarzem Trüffel und Gambas	22,50

HAUPTSPEISEN:

Kalbsbäckchen in Barolosauce auf Selleriepüree mit Curcuma	25,90
Seewolffilet (Wildfang) in Kartoffelkruste mit schwarzem Trüffel auf Gemüse Couscous	33,50
Gegrillter Schwertfisch mit Tomaten und Zwiebel	26,90
Gegrillter Oktopus auf knusprigem Reis und Stängelkohlmus	27,50
T-Bone Steak, 60 Tage dryaged, aus Kalabrien (Preis auf Anfrage)	
Über unser frisches Fischangebot informiert Sie gerne unser Servierpersonal	

DOLCE:

Mango-Tiramisu	9,50
Hausgemachtes Schokoladensoufflé mit 1 Kugel Eis	9,50
Panna cotta mit Kaki	9,50
Tartufo-Eis aus Pizza Calabro mit Pistazien	9,50
Cannolo Siciliano	9,50



BUON APPETITO!