

TAGESKARTE

APERITIF:

Hugo's, Rosato Mio, Mezzodi Spritz, Aperol Spritz, Clementine Spritz	7,50
Amalfy Gin mit Orange, Pompelmo und Zitrone	10,90
Campari mit frischem Orangensaft	9,50
Bergamina Spritz	7,50

ANTIPASTI:

Duett von Jakobsmuschel mariniert mit Limette und Kokosmilch und Thunfischtartar mit Avocado	22,50
Austern Gillardeau pro Stück	4,10
Artischocken alla romana mit Parmaschinken und Radicchio tardivo	18,50

HAUSGEMACHTE PASTA:

Paccheri mit Salsiccia, Stengelkohl und Burratacreme	19,90
Pappardelle mit Wildschweinragout und Pecchorinokäse	18,90
Gnocchi aus Kastanienteig mit Jakobsmuschel und Thunfischtartar in Burratacreme	23,50

HAUPTSPEISEN:

Lachs (Label rouge) gratiniert mit Mandeln und aromatisiertem Brot al forno	27,00
Gambas (Wildfang) 2 Stück al guazzetto	36,90
Gegrillte Lammkrone alla Scotta dito mit Rosmarin	33,90
Seewolfffilet (Wildfang) mit Artischocken	27,50
T-Bone Steak, 60 Tage dryaged, aus Kalabrien (Preis auf Anfrage)	
Über unser frisches Fischangebot informiert Sie gerne unser Servierpersonal	

DOLCE:

Tiramisu mit Waldbeeren	9,50
Schokoladen-Windbeutel	9,50
Dunkles Schokoladensoufflé mit Vanilleeis	9,50



BUON APPETITO!