

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:

Artischocken mit Radieschen und San Daniele Schinken	18,90
Austern Gillardeau pro Stück	4,10
Hummersalat mit Avocado und Burratacreme	23,50
Geldschwanzmakrele mit Orangen-Gazpacho	22,50
Thunfischtartar mit Burrata und schwarzem Trüffel	22,90

HAUSGEMACHTE PASTA:

Pappardelle mit Hirschragout	21,00
Kastanien-Gnocchi mit Kürbis und Lachs	21,90
Tortello gefüllt mit Ricotta und Kartoffeln und verfeinert mit schwarzem Trüffel	22,50
Linguine mit Venusmuscheln	19,50
Tagliatelle mit Seewolf, Spinat und schwarzem Trüffel	23,50

HAUPTSPEISEN:

Hirsch auf Niedrigtemperatur gegart mit Polenta	31,50
Rinderfiletspitzen in Barolo- Marsalasauce mit Beilagen	34,50
Gegrillter Thunfisch mit Radicchio tardivo	29,50
Seewolffilet (Wildfang) gegrillt mit Kartoffelpüree und schwarzem Trüffel	28,50
T-Bone Steak, 60 Tage dryaged, aus Kalabrien (Preis auf Anfrage)	
Über unser frisches Fischangebot informiert Sie gerne unser Servierpersonal	

DOLCE:

Semifreddo mit Orangen	9,50
Birne in Montepulciano-Sauce mit Vanilleeis	9,50
Schokoladensoufflé mit Vanilleeis	9,50
Maronenmus	9,50



BUON APPETITO!