

# 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 Hirschartgout	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
Seewolfffilet (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!