

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:

Thunfisch-Tatar mit Zitrusfrüchten und feinem Fenchel	22,50
Gratinierte Jakobsmuscheln mit aromatischer Brotkruste	23,50
Miesmuscheln im Weißwein-Tomatensud	19,50
Carpaccio von Roter Bete mit warmem Ziegenkäse	22,90
Zarter Artischockenflan mit Parmesan-Fondue und schwarzem Trüffel	19,50

HAUSGEMACHTE PASTA:

Tagliatelle mit halbem Hummer und gelben Datteltomaten	27,90
Tagliolini mit Zitrone und roten Garnelen	22,50
Hausgemachte Kartoffelgnocchi mit Venusmuscheln und Bottarga	22,00
Pappardelle mit geschmortem Ochsenschwanzragout	18,50

HAUPTSPEISEN:

Rosa gebratene Hirschcostata mit Waldbeerenreduktion	31,50
Knusprig gegrillter Oktopus auf cremigem Kichererbsen-Hummus	29,50
Skrei in knuspriger Pastella auf Selleriecreme	22,50

T-Bone-Steak aus Kalabrien, 60 Tage Dry Aged - Preis auf Anfrage
Über unser frisches Fischangebot informiert Sie gerne unser Servierpersonal

DOLCE:

Feines Pistazien-Tiramisu aus dem Hause Modesto's	9,50
Crêpe Brûlée mit karamellisierter Orange und Grand-Marnier-Aroma	9,50
Warmes Schokoladenfondant mit cremigem Vanilleeis	9,50



BUON APPETITO!