

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:

Austern Gillardeau pro Stück	4,10
Kartoffelflan mit Pecorino, Parmaschinken und Tartufo nero	18,50
Gambassalat aus dem Dampf auf Orangen und Fenchel	22,50
Duett: Tatar vom Lachs und Thunfisch mit Avocado	22,50

HAUSGEMACHTE PASTA:

Mezzelune gefüllt mit Kalbfleisch in Parmesancreme mit schwarzem Trüffel	22,50
Tagliatelle mit Kalbs-Ossobuco-Ragout und Safran	21,50
Kastanien-Gnocchi mit Artischocken und Gambas	22,50
Linguine mit Venusmuscheln	19,50

HAUPTSPEISEN:

Kalbs-Ossobuco mit Risotto de Verano	27,50
Lammkotelettes gegrillt auf Stängelkohl	33,90
Babysteinbuttfilet (Wildfang) auf Artischocken	29,50
Gegrillte Wildgambas (2 Stück) mit Beilagen	38,50

T-Bone Steak aus Kalabrien oder Rinderlende (Preis auf Anfrage)
Über unser frisches Fischangebot informiert Sie gerne unser Servierpersonal

DOLCE:

Hausgemachtes Schokoladensoufflée mit Kugel Eis	9,50
Panna cotta mit Waldfrüchten	9,50
Crème brûlée	9,50



BUON APPETITO!