

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:

Spargelsalat mit gebratenen Jakobsmuscheln und frischen Erdbeeren	23,00
Lachstatar mit Spargel und einem Hauch von Limette	22,50
Rindertatar mit süßem Senf, Spargel und schwarzem Trüffel	23,50
Austern Gillardeau pro Stück	4,10

HAUSGEMACHTE PASTA:

Tagliatelle mit Spargel, Feldsalat-Pesto und Scampi	23,50
Tagliatelle mit halbem Hummer in gelber Kirschtomatensauce	27,90
Gnocchi mit Lammragout	19,00
Tagliolini mit Artischocken, Thufischtatar und cremiger Burrata	23,00
Linguine mit Vongole Veraci	19,50

HAUPTSPEISEN:

Gegrilltes Wolfsbarschfilet auf Spargelsalat mit Feldsalat-Pesto	27,90
Gegrillter Lachs auf Erbsencreme	27,00
Gegrillte Lammkotelettes mit Zwiebeln aus Tropea in Rotweinreduktion	33,50

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

DOLCE:

Frische Erdbeeren mit Mascarponecreme	9,50
Weißes Schokoladentörtchen mit Amarenakern und Vanilleeis	9,50
Crêpe Brûlée mit Orangen und Grand Marnier	9,50



BUON APPETITO!