

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
Fein geschnittenes Thunfisch-Tatar mit Avocado, bunten Kirschtomaten, Limette und rosa Pfeffer	22,50
Gegrillte Jakobsmuscheln auf feiner Spargelcreme	22,90
Oktopussalat mit Kirschtomaten, Tropea-Zwiebeln und Burrata	22,50
Gratiniertes Spargel mit San Daniele Schinken und Sauce Hollandaise	19,50
Parmigiana di Melanzane	17,50

HAUSGEMACHTE PASTA:

Pappardelle mit weißem Kalbsragout und Zitronenzesten	22,50
Linguine mit Venusmuscheln und Spargel	22,00
Tortelli in Bärlauchteig gefüllt mit Meeresfrüchten, dazu feine Garnelen-Bisque	23,50
Tagliatelle Carbonara mit Spargel, Scampi und schwarzem Trüffel	23,50
Tagliatelle mit Hummer und gelben Kirschtomaten	27,50

HAUPTSPEISEN:

Dorade aus dem Ofen mit aromatischen Kräutern, Limette, Rosmarin und Thymian	27,50
Thunfisch-Tataki auf Spargelsalat mit Tropea-Zwiebeln	31,50
Oktopus sous-vide gegart und anschließend gegrillte auf feiner Spargelcreme	27,50
Rinder-Tagliata mit Spargel, Rucola und Parmesan	35,90

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

DOLCE:

Cannoli Siciliani gefüllt mit Chantillycreme und Pistazien	9,50
Frische Erdbeeren mit Mascarpone	9,50
Warmes Schokoladenküchlein mit Pistaziencreme	9,50
Mangosorbet	10,50



BUON APPETITO!