

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
Feinstes Thunfisch-Tatar mit Mango-Sorbet	22,50
San-Daniele-Parmaschinken mit aromatischer Melone	19,50
Zarte Zucchini Blüten gefüllt mit Scampi und Mascarpone auf feinem Tomaten-Gazpacho	22,50
Gratiniertes Spargel mit Lachs an hausgemachter Sauce Hollandaise	21,50

HAUSGEMACHTE PASTA:

Tortelli gefüllt mit Salsiccia und Steinpilzen in cremiger Parmesansauce mit schwarzem Trüffel	22,50
Paccheri mit weißem Kalbsragout und frischem Thymian	22,50
Kartoffelgnocchi mit frischem Spargel und Lachs	21,50
Linguine mit Venusmuscheln und frischem Spargel	22,00
Tagliatelle Carbonara mit Scampi, Trüffel und Spargel	23,50

HAUPTSPEISEN:

Lammkarree in Pistazienkruste an Rotweinreduktion	31,50
Black Angus Tagliata mit grüner Pfeffersauce	33,50
Thunfisch-Tataki in feiner Pistazienkruste	31,50
Kaisergarnelen auf katalanischem Salat mit Tomaten und roten Zwiebeln	33,50
Knusprige Frittura von Calamari und Gambas mit Peperoni und Jalapeños	29,50

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

DOLCE:

Hausgemachtes Mango-Tiramisu	9,50
Erdbeer-Sorbet	9,50
Frische Erdbeeren mit Mascarponecreme	9,50
Warmes Schokoladenkuchlein mit Vanilleeis	9,50
Panna Cotta mit feiner Cappuccino-Note	9,50



BUON APPETITO!