

# 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
Gefüllte Zucchini Blüten mit Gambas auf hausgemachter Tomaten-Gazpacho	22,50
Thunfisch-Tatar mit Avocado und feinen Kräutern	22,50
Crevetten in Knoblauch-Olivenöl auf sommerlichem Blattsalat	21,50
San-Daniele-Schinken mit süßer Cantaloupe-Melone	19,50
Black-Angus-Carpaccio mit frischen Pfifferlingen, Rucola und Grana Padano	22,50

## HAUSGEMACHTE PASTA:

Pappardelle mit Pfifferlingen, cremiger Burrata und Parmaschinken	22,50
Frische Tagliatelle mit Zucchini Blüten und Scampi	22,50
Hausgemachte Tortelli, gefüllt mit Salsiccia, Steinpilzen und frischen Kirschtomaten	20,50
Linguine mit Vongole Veraci und einem Hauch Weißwein	19,50

## HAUPTSPEISEN:

Wolfsbarschfilet (Wildfang) mit Pfifferlingen und frischem Sommertrüffel	28,90
Gegrilltes Lachsfilet auf Avocado-Salat mit Zitronenvinaigrette	28,00
Black-Angus-Tagliata mit grüner Pfeffersauce	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
Hausgemachte Erdbeer-Sorbet	9,50
Hausgemachtes Mango-Sorbet	9,50
Panna Cotta mit marinierten Erdbeeren	



BUON APPETITO!