

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:

Gegrillter Ziegenkäse mit Feigen, Walnüssen, Honig und Trüffel, dazu feiner Wildkräutersalat	19,50
Gebratene Jakobsmuscheln auf feiner Maiscreme mit Limetten-Avocado und aromatischem Kräuteröl	24,50
Knuspriger Oktopus auf geräucherter Kartoffelcreme mit marinierter roter Zwiebel	23,50

HAUSGEMACHTE PASTA:

Tortelli gefüllt mit Trüffel auf Parmesancreme mit Nussbutter und gerösteten Haselnüssen	24,50
Tortelli gefüllt mit Gambas und serviert mit leichter Krustentier-Bisque und feiner Zitronennote	23,50
Linguine mit Venusmuscheln in Creme von gerösteter Paprika und Bottarga	22,50
Risotto mit Pfifferlingen, Prosecco und cremigem Taleggio	22,50

HAUPTSPEISEN:

Gegrilltes Wolfsbarschfilet mit bunten Kirschtomaten, roter Tropea-Zwiebel und Avocado	28,90
Seeteufel im Guanciale-Mantel zart gebraten und aromatisch serviert	34,50
Kalbsbacke auf Niedrigtemperatur gegart auf cremigem Kartoffelpüree mit kräftig reduziertem Jus	30,50

Über unser frisches Fischangebot informiert Sie gerne unser Servierpersonal

DOLCE:

Cremiges Tiramisu mit Feigen und knusprigen Amarettini	9,50
Erdbeersorbet fruchtig, frisch und leicht	9,50
Klassische Panna Cotta mit Waldbeeren	9,50

UNSERE WEINEMPFEHLUNG AUS KALABRIEN

Arintha - Giraldi & Giraldi - Calabria Bianco IGP

Elegant, frisch und harmonisch - besonders passend zu Jakobsmuscheln, Oktopus, Gambas, Venusmuscheln, Wolfsbarsch und Seeteufel

32,50

I Monaci - Giraldi & Giraldi - Calabria Rosso IGP

Charaktervoll und elegant - ideal zu Trüffel, Pfifferlingen und unserer langsam gegarten Kalbsbacke

36,00

BUON APPETITO!