

TAGESKARTE

APERITIF:

Hugo's, Rosato Mio, Mezzodi Spritz, Aperol Spritz	7,50
Amalfy Gin mit Orange, Pompelmo und Zitrone	10,90
Campari mit frischem Orangensaft	9,50
Bergamina Spritz	7,50

ANTIPASTI:

Kürbiscremesuppe mit einem Stück zartem Lachs	12,50
Tatar vom roten Thunfisch mit grünem Apfel	22,50
Rindertatar mit Burrata-Creme, pochiertem Ei und schwarzem Trüffel	23,90
Gebratene Pfifferlinge mit schwarzem Trüffel auf geröstetem Crostone mit Parmesancreme	19,90

HAUSGEMACHTE PASTA:

Ravioli mit Kalbsfüllung, schwarzem Trüffel, Salbeibutter und leichtem Kalbsjus	22,50
Pappardelle mit Hirschragout in Rotwein geschmort mit Wacholder und Rosmarin	21,50
Kartoffelgnocchi mit Wolfsbarsch, Kirschtometen, Oliven und Zitronenthymian	22,00
Tagliatelle mit Gambas und Pfifferlingen, Knoblauch, Weißwein, Petersilie und Zitronenschale	22,50
Linguine mit Venusmuscheln und Bottarga	21,90

HAUPTSPEISEN:

Kalbsleber mit Apfel, geschmorten Zwiebeln, Kartoffelpüree und Rotweinjus	28,50
Rinderfilet mit Pfifferlingen, dazu Kartoffeln und Saisongemüse	42,50
Tagliata vom kalabrischen Rind (Dry Age 60 Tage gereift) mit Rucola und Parmesanspänen	37,50
Gegrilltes T-Bone Steak vom Grill mit Beilagen - pro 100g	9,50
Wolfsbarschfilet mit Zitronen-Kräuterbutter, Kartoffeln und Saisongemüse	28,50
Gegrillter Thunfisch mit frischen Feigen und mediterranem Gemüse	33,50
Riesengarnelen in pikanter Tomatensauce mit Knoblauch, Petersilie und geröstetem Brot	36,50
Mieschmuscheln mediterrane Art mit Tomaten, Weißwein, Knoblauch und Petersilie	21,50

Über unser frisches Fischangebot informiert Sie gerne unser Servierpersonal

DOLCE:

Schokoladentörtchen aus dunkler Schokolade mit Eis	10,50
Panna cotta mit Waldbeeren	9,50
Crème brûlée	9,50
Tiramisu mit frischen Feigen	9,50



BUON APPETITO!