

APERITIVI

diverse Martinis, Sherrys, Campari, Cynarsoda, Punt e Mes,	5 cl	€ 7,00
Aperol-Spritz	0,2L	€ 9,00
Prosecco -Holunder	0,2L	€ 9,00
Bellini	0,1L	€ 9,00
Prosecco Valdobbiadene	0,1L	€ 8,00
Spumante Brut Rose	0,1L	€ 9,00
Negroni- Americano	0,2L	€ 12,00

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Acqua Minerale San Pellegrino / Panna	0,75L	€ 7,50
Acqua Minerale Naturale Panna/ San Pellegrino	0,5L	€ 4,50
Fanta, Cola, Cola Light,Bitter Lemon,Ginger Ale	0,2L	€ 4,00
Apfelschorle, Johannisbeerschorle	0,3L	€ 5,00
Frisch gepresster Orangensaft	0,2L	€ 6,00

OFFENE WEINE BIANCHI

Kampanien	DOCG	Falanghina	2021 Vinosia	trocken, mineralisch	0,2L	€ 8,00
Piemont	DOCG	Arneis	2020 Guasti C.	trocken, elegant	0,2L	€ 8,00
Friual	DOCG	Friulano	2018 Graunar	aromatisch	0,2L	€ 8,00

OFFENE WEINE ROSSI

Abruzzo	DOC	Montepulciano	2017 Agriverde	elegant,Trocken voll	0,2L	€ 9,50
Kampanien	DOC	Neromora Aglianico	2018 Vinosia	elegant, fruchtig	0,2L	€ 9,00
Apulien	DOC	Primitivo	2019 Vinosia	leicht fruchtig	0,2L	€ 9,00
Apulien	DOC	Negroamaro	2016 Ercolino	vollmundig fruchtig	0,2L	€ 9,50

BIERE

Chiemseer Hell	0,33L	€ 5,00
Paulaner Alkoholfrei	0,33L	€ 3,70

WARME GETRÄNKE

Kaffee, Espresso Macchiato	€ 3,00
Espresso, Espresso Koffeinfrei	€ 3,00
Espresso Corretto	€ 4,50
Doppio Espresso	€ 5,00
Cappuccino, Latte Macchiato	€ 3,90
Tee Sortiment	€ 5,80

PACOS MENÜEMPFEHLUNG

Artischocken-Herzen gefüllt mit Parmesan auf sautiertem Spinat und schwarzem Trüffel	
Tortelli gefüllt mit Rote Beete und Ziegenkäse, Cardoncelli Pilzen in Salbeibutter	
Gebratenes Kabeljaufilet mit grünem Spargel in Safransauce	
<i>oder wahlweise</i>	
Perlhuhnbrust mit Steinpilz-Polenta-Crostone, in Portweinsauce und schwarzem Trüffel	4 Gänge € 65,50
Bonnet aus weißer Schokolade & Kokos	5 Gänge € 75,00

ANTIPASTI / VORSPEISEN

Marinierter Wildlachs & Jakobsmuscheln in Tempura, mit Sellerie-Grapefruit-Salat	€ 24,50
Artischocken-Herzen gefüllt mit Parmesan auf sautiertem Spinat und schwarzem Trüffel	€ 23,50
Kalbsfilet pochiert, mit grünem Spargel und Früchtesenf	€ 24,50

PRIMI PIATTI / HAUSGEMACHTE PASTA

Tortelli gefüllt mit Rote Beete und Ziegenkäse, Cardoncelli Pilzen in Salbeibutter	€ 22,90
Tagliolini mit Rinderfiletspitzen, Artischocken und Cashewkernen	€ 23,00
Risotto di Mare mit Venusmuscheln, Scampi, Octopus und Jakobsmuscheln	€ 23,50

PESCE / FISCH

Gebratenes Kabeljaufilet mit grünem Spargel in Safransauce	€ 33,50
Kross gebratenes Adlerfilet auf Belugalinsen, in Hummersauce	€ 34,50
"Branzino" Seewolf in Salzkruste, mit Gemüse der Saison, Spinat und Kartoffel (für 2 Personen)	€ 65,90

CARNE / FLEISCH

Perlhuhnbrust mit Steinpilz-Polenta-Crostone in Portweinsauce und schwarzem Trüffel	€ 33,50
Gebratene Kalbsleber mit gratiniertem weißen Spargel und Zitronemelissesauce	€ 34,50
Tagliata vom Rind, mit sautierten Artischocken und Gemüse, in grüner Pfeffer (für 2 Personen)	€ 65,90

DESSERT

Schokoladentörtchen auf Mascarponecreme	€ 9,90
Krokanteis mit Ananaskompott	€ 9,90
Bonnet aus weißer Schokolade & Kokos	€ 9,90
Ricotta-Mousse mit kandierter Birne	€ 9,90
Sorbetto "LIMONI" (mit Prosecco and Wodka)	€ 8,90

DESSERTWEINE

Passito Di Noto	DOC	Planeta	2018	5cl	€ 7,50
Malvasia Lipari	DOC	Caravaglio	2016	5cl	€ 9,90
Sagrantino	DOCG	Antonelli	2019	5cl	€ 9,90
Torcolato	DOC	Maculan	2018	5cl	€ 10,50

Classici

ANTIPASTI / VORSPEISEN

Edelfischsuppe mit Brotcrostone	€ 21,00
Rinderfilet-Carpaccio mit gehobeltem Parmesan und Rucola	€ 18,50
Thunfisch in Sesammantel mit Weißkohlsalat und Ingwermousse	€ 21,50
Bufala-Mozzarella mit Tomaten und Basilikum	€ 16,50
Duett aus Bufala-Mozzarella und Culatello Schinken	€ 19,50
Vitello Tonnato	€ 19,50
Rucolasalat mit Tomaten und gehobeltem Parmesan	€ 10,50

PRIMI PIATTI / PASTA

Spaghetti "Aglio & Olio und Peperoncino" mit Pinienkernen (scharf)	€ 16,00
Linguine mit Scampi (leicht scharf)	€ 23,00

PESCE / FISCH

Seezunge vom Grill mit Spinat und Gemüse	€ 37,00
Gamberi und Kalamari vom Grill mit Rucolasalat	€ 33,00

CARNE / FLEISCH

Straccetti - Rinderfilet vom Grill, leicht pikant mit Knoblauch, Rosmarin und Spitzpeperoni	€ 33,50
---	---------

Formaggi / KÄSE

Pecorino Sardo	DOP	€ 9,50
Taleggio	DOP	€ 9,50
Gorgonzola	DOP	€ 9,50
Parmigiano Reggiano	DOP	€ 9,50
Assortimento di Formaggi misti		€ 12,50

Weinempfehlung

Piemont	DOCG	Gavi di gavi	2019	Guasti	0,75L	37 €
Friuli	DOCG	Friulano	2018	Gravner	0,75L	29 €
Piemont	DOC	Dolcetto Passola	2015	Del Tufo	0,75L	39 €
Abruzzo	DOC	Montepulciano	2017	Agri Verde	0,75L	39 €

Sehr vereehrte Gäste, unsere Servicemitarbeiter informieren Sie gerne über mögliche Allergene und Unverträglichkeiten in unserem sorgfältig ausgewählten Angebot an Speisen.