

## 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
Apfelsaftschorle, Johannisbeersaftschorle	0,3L	€ 5,00
Frisch gepresster Orangensaft	0,2L	€ 6,00

## OFFENE WEINE

### Weißweine

Kampanien	DOCG	Falanghina	2022 Vinosia	trocken, mineralisch	0,2L	€ 8,90
Piemont	DOCG	Arneis	2022 Guasti C.	trocken, elegant	0,2L	€ 8,90
Venetien	DOCG	Lugana	2022 Casetto	pfiffig,fruchtig	0,2L	€ 8,90

### Rotweine

Abruzzo	DOC	Montepulciano	2017 Agriverde	trocken,vollmundig,€	0,2L	€ 9,90
Apulien	DOC	Primitivo	2019 Vinosia	fruchtig leicht	0,2L	€ 9,00
Apulien	DOC	Negroamaro	2016 Ercolino	vollmundig, fruchtig	0,2L	€ 9,90

## 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	€ 4,50
Tee Sortiment	€ 5,80

## PACOS MENÜEMPFEHLUNG

Scamorza vom Grill mit gegrilltem Gemüse und schwarzem Trüffel	
Tortelli gefüllt mit Parmesankäse auf sautierten Waldpilzen und schwarzem Trüffel	
Seeteufelmedallions mit Gemüse-Capponata und Oliven-Pesto	
<i>oder wahlweise</i>	
Perlhuhnbrust auf Steinpilzcreme und Portweinsöße	4 Gänge € 68,90
Panna Cotta mit Tonkabohnen und roter Grütze	5 Gänge € 79,90

### ANTIPASTI / VORSPEISEN

Thunfisch-Tartar mit Avocado	€ 24,00
Roastbeef mit marinierten Artischocken und Senfrüchte	€ 23,50
Scamorza vom Grill mit gegrilltem Gemüse und schwarzem Trüffel	€ 23,00

### PRIMI PIATTI / HAUSGEMACHTE PASTA

Tortelli gefüllt mit Parmesankäse auf sautierten Waldpilzen und schwarzem Trüffel	€ 24,00
Risotto Mare mit Langostinos, Kalamari und Venusmuscheln	€ 25,00
Tagliatelle mit Rinderfiletragout und Artischocken	€ 24,00

### PESCE / FISCH

Seeteufelmedallions mit Gemüse-Capponata und Oliven-Pesto	€ 33,00
Gebratenes Zahnbrassenfilet und Gamba auf Selleripüree und Hummersauce	€ 34,00
"Branzino" Seewolf in Salzkruste, mit Gemüse der Saison, Blattspinat und Kartoffelpüree (für 2 Pers.)	€ 69,00

### CARNE / FLEISCH

Gebratenes Kalbsbries auf Kartoffelpüree mit Vin Santo Sauce und schwarzem Trüffel	€ 34,50
Perlhuhnbrust auf Steinpilzcreme und Portweinsöße	€ 33,50
Tagliata vom Rind, mit sautierten Artischocken und grüner Pfeffersauce (für 2 Pers.)	€ 70,00

### DESSERT

Schokoladentörtchen auf Mascarponecreme	€ 11,00
Panna Cotta mit Tonkabohnen und roter Grütze	€ 9,90
Tiramisu Classico	€ 9,90
Yoghurt-Orangeneis mit eingelegten Aprikosen	€ 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	€ 23,00
Rinderfilet-Carpaccio mit gehobeltem Parmesan und Rucola	€ 18,50
Thunfisch in Sesammantel mit Weißkohlsalat und Ingwermousse	€ 23,50
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)	€ 16,90
Linguine mit Scampi (leicht scharf)	€ 24,50

### PESCE / FISCH

Seezunge vom Grill mit Spinat und Gemüse	€ 39,00
Gamberi und Kalamari vom Grill mit Rucolasalat	€ 33,00

### CARNE / FLEISCH

Straccetti - Rinderfiletmedallions vom Grill, leicht pikant mit Gemüse und Rosmarinsauce	€ 34,50
--	---------

### FORMAGGI / KÄSE

Pecorino Sardo	DOP	€ 9,50
Taleggio	DOP	€ 9,50
Gorgonzola	DOP	€ 9,50
Parmigiano Reggiano	DOP	€ 9,50
Assortimento di Formaggi misti		€ 13,50

### WIR EMPFEHLEN:

#### Weißweine

Piemont	DOCG	Gavi di gavi	2021	Guasti	0,75L	37 €
Veneto	DOCG	Lugana	2022	Casseto	0,75L	35 €

#### Rotweine

Apulien	DOC	Primitivo	2018	Vinosia	0,75L	45 €
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.