

## APERITIVI

diverse Martinis, Sherrys, Campari, Cynarsoda, Punt e Mes,	5 cl	€ 6,90
Aperol-Spritz	0,2L	€ 7,90
Prosecco -Holunder	0,2L	€ 7,90
Bellini	0,1L	€ 7,90
Prosecco Valdobbiadene	0,1L	€ 7,50
Spumante Brut Rose	0,1L	€ 8,90
Negroni- Americano	0,2L	€ 9,90

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Acqua Minerale San Pellegrino / Panna	0,75L	€ 6,90
Acqua Minerale Naturale Panna/ San Pellegrino	0,5L	€ 4,50
Fanta, Cola, Cola Light,Bitter Lemon,Ginger Ale	0,2L	€ 3,50
Apfelschorle, Johannisbeerschorle	0,3L	€ 4,80
Frisch gepresster Orangensaft	0,2L	€ 5,90

## OFFENE WEINE BIANCHI

Kampanien	DOCG	Falanghina	2019 Vinosia	trocken, mineralisch	0,2L	€ 7,50
Piemont	DOCG	Arneis	2018 Fr. Bianco	trocken, elegant	0,2L	€ 7,50
Friul	DOCG	Friulano	2018 Graunar	aromatisch	0,2L	€ 7,50

## OFFENE WEINE ROSSI

Abruzzo	DOC	Montepulciano Ortona	2014 Agriverde	elegant,Trocken voll	0,2L	€ 8,50
Kampanien	DOC	Neromora Aglianico	2017 Vinosia	elegant, fruchtig	0,2L	€ 7,50
Apulien	DOC	Primitivo	2017 Vinosia	leicht fruchtig	0,2L	€ 7,50
Apulien	DOC	Negroamaro	2016 Ercolino	vollmundig fruchtig	0,2L	€ 8,90

## 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	€ 3,90
Tee Sortiment	€ 5,80

## PACOS MENÜEMPFEHLUNG

Auberginen-Melanzane alla Parmigiana, mit Burratina und Basilikum-Pesto	
Risotto mit Radicchio Trevigiano, Stracchinokäse und Rosinen	
Kross gebratenes Kabeljaufilet mit Belugalinsen, roter Paprika und Sellerie in Hummersauce <i>oder wahlweise</i>	
Geschmorte Rinder-Brasato im eigenen Sud, auf Süsskartoffelpüree	4 Gänge € 59,90
Creme Brulee mit Orange	5 Gänge € 69,90

### ANTIPASTI / VORSPEISEN

Auberginen-Melanzane alla Parmigiana, mit Burratina und Basilikum-Pesto	€ 19,90
Lachs-Tartar und gratinierte Jakobsmuscheln, mit Avocado und Zitrusfrüchte-Vinaigrette	€ 21,90
Saltimbocca vom Lammfilet mit Parmaschinken & Salbei, dazu marinierte Artischocken und Balsamico-Sau	€ 21,50

### PRIMI PIATTI / HAUSGEMACHTE PASTA

Ravioli gefüllt mit Seeteufel und Gambas, auf Mangold und Safran-Sauce	€ 21,50
Maccheroncini mit Rinderfiletspitzen, Shitakepilzen und Cashewkernen	€ 21,90
Risotto mit Radicchio Trevigiano, Stracchinokäse und Rosinen	€ 20,50

### PESCE / FISCH

Kross gebratenes Kabeljaufilet mit Belugalinsen, roter Paprika und Sellerie in Hummersauce	€ 29,50
Gegrillte Fisch-Variationen (Seewolf, Gamba, Octopus, Kalamari) mit Gemüse-Capponata und Tabasco-Mi	€ 31,90
"Branzino" Seewolf in Salzkruste, mit Gemüse der Saison, Spinat und Kartoff (für 2 Personen)	€ 59,90

### CARNE / FLEISCH

Geschmorte Rinder-Brasato im eigenen Sud, auf Süsskartoffelpüree	€ 29,50
Rosa Hirschrücken mit Wildkräutern gebraten, auf Kastaniencreme, Preiselbeeren und Portweinsauce	€ 32,50
Rinder Tagliata Scottona (Rücken), mit geschmortem Wirsing und Speck, daz (für 2 Personen)	€ 63,90

### DESSERT

Schokoladentörtchen auf Mascarponecreme	€ 8,90
Chees cake mit Himbeeren	€ 8,90
Apfel Brot Törtchen mit Vanille Eis	€ 8,90
Creme Brulee mit Orange	€ 8,90
Sorbetto "LIMONI" (mit Prosecco and Wodka)	€ 7,90

### DESSERTWEINE

Passito Di Noto	DOC	Planeta	2013	5cl	€ 7,50
Malvasia Lipari	DOC	Caravaglio	2012	5cl	€ 9,90
Sagrantino	DOCG	Antonelli	2011	5cl	€ 9,90
Torcolato	DOC	Maculan	2008	5cl	€ 10,50

## **Classici**

### **ANTIPASTI / VORSPEISEN**

Edelfischsuppe mit Brotcrostone	€ 18,00
Rinderfilet-Carpaccio mit gehobeltem Parmigiano und Rucola	€ 18,50
Thunfisch in Sesammantel mit Weißkohlsalat und Ingwermousse	€ 18,90
Buffala-Mozzarella mit Tomaten und Basilikum	€ 13,90
Duett aus Buffala-Mozzarella und Culatello-Schinken	€ 18,50
Vitello Tonnato	€ 18,90
Rucolasalat mit Tomaten und gehobeltem Parmesan	€ 8,90

### **PRIMI PIATTI / PASTA**

Spaghetti "Aglio & Olio und Peperoncino" mit Pinienkernen (scharf)	€ 13,90
Linguine mit Scampi (leicht scharf)	€ 19,90

### **PESCE / FISCH**

Seezunge vom Grill mit Spinat und Gemüse	€ 36,90
Gamberi und Kalamari vom Grill mit Rucolasalat	€ 27,90

### **CARNE / FLEISCH**

Straccetti - Rinderfilet vom Grill, leicht pikant mit Knoblauch, Rosmarin und Spitzpeperoni	€ 29,50
---	---------

### **Formaggi / KÄSE**

Pecorino Sardo	DOP	€ 8,50
Taleggio	DOP	€ 8,50
Gorgonzola	DOP	€ 8,50
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	Montepilciano	2017	Agri Verde	0,75L	39 €

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