

APERITIVI

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

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Acqua Minerale San Pellegrino / Panna	0,75L	€ 6,90
Acqua Minerale Naturale Panna/ San Pellegrino	0,5L	€ 3,90
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

Piemont	DOCG	Arneis	2017 Fr. Bianco	trocken, mineralisch	0,2L	€ 7,50
Kampanien	DOCG	Falanghina	2017 Vinosia	trocken, fruchtig	0,2L	€ 7,50
Friul	DOCG	Pinot Grigio	2015 Graunar	Barrique, aromatisch	0,2L	€ 9,50

OFFENE WEINE ROSSI

Abruzzo	DOC	Montepulciano Ortona	2014 Agriverde	elegant, Trocken vol	0,2L	€ 7,50
Kampanien	DOC	Neromora Aglianico	2014 Vinosia	elegant, fruchtig	0,2L	€ 7,50
Apulien	DOC	Primitivo	2015 Vinosia	Leicht fruchtig	0,2L	€ 7,50
Toskana	DOC	Sangiovese grosso	2015 Fossi	Vollmundig fruchtig	0,2L	€ 12,90

BIERE

Hacker-Pschoor Münchner Hell	0,33L	€ 4,50
Paulaner Alkoholfrei	0,33L	€ 3,70

WARME GETRÄNKE

Kaffee, Espresso Macchiato	€ 2,70
Espresso, Espresso Koffeinfrei	€ 2,50
Espresso Corretto	€ 4,50
Doppio Espresso	€ 3,90
Cappuccino, Latte Macchiato	€ 3,00
Tee Sortiment	€ 5,80

***Alle Weine auch zum mitnehmen zu attraktiven Preisen,
bitte sprechen Sie uns an!***

PACOS MENÜEMPFEHLUNG

Gratinierter weißer Spargel mit Parmesankäse, pochiertem Ei und schwarzem Trüffel

Tortelli gefüllt mit Kalbsschulter, auf Steinpilzcreme mit Butter und Salbei

Kross gebratenes Seeteufelfilet, paniert mit Basilikum und Gemüse Capponata, Sassicaia Oliven Öl

oder wahlweise

Rosa Entenbrust mit Zuckerschoten und Äpfeln in grüner Pfeffer-Sauce 4 Gänge € 53,90

Cremoso mit Tonkabohnen und weißer Schokolade 5 Gänge € 67,90

ANTIPASTI / VORSPEISEN

Erbsencremesuppe mit Kokos € 8,50

Duett aus mariniertem Seewolffilet und Kabeljau-Kroketten, mit Papaya € 18,50

Rinderfilet-Tartar mit Artischocken und Meerrettich € 19,50

Gratinierter weißer Spargel mit Parmesankäse, pochiertem Ei und schwarzem Trüffel € 19,50

PRIMI PIATTI / HAUSGEMACHTE PASTA

Risotto mit Spargel, Parmigiano und schwarzem Trüffel € 18,50

Tortelli gefüllt mit Kalbsschulter, auf Steinpilzcreme mit Butter und Salbei € 18,50

Strozzapreti mit Octopus, Artischocken, Oliven und Minze € 18,50

PESCE / FISCH

Gegrilltes Duett von der Zahnbrasse und Jacobsmuscheln, mit grünem Spargel und Safran-Sauce € 29,50

Kross gebratenes Seeteufelfilet, paniert mit Basilikum mit Gemüse Capponata, Sassicaia Oliven Öl € 29,50

Branzino Seewolf in Salzkruste, mit Spinat und Gemüse (für 2 Personen) € 57,90

CARNE / FLEISCH

Rosa Entenbrust mit Zuckerschoten und Äpfeln in grüner Pfeffer-Sauce € 28,50

Lammkarree mit sautiertem Mangold, Knoblauch und Rosmarin € 29,50

Tagliata vom Rind mit Speck, Erbsen, Bratkartoffeln, Tabasco und Tomaten (für 2 Personen) € 59,90

DESSERT

Schokoladentörtchen auf Mascarponecreme € 8,50

Gelato Fior di latte mit Ingwer und Limette € 8,50

Cremoso mit Tonkabohnen und weißer Schokolade € 8,50

Baileys-Caffe-Parfait mit Mandel-Crumble € 8,50

Sorbetto "LIMONI" (mit Prosecco and Wodka) € 7,50

DESSERTWEINE

Passito Di Noto DOC Planeta 2013 5ml € 7,50

Malvasia Lipari DOC Caravaglio 2012 5ml € 9,90

Sagrantino DOCG Antonelli 2011 5ml € 9,90

Torcolato DOC Maculan 2008 5ml € 10,50

Classici

ANTIPASTI / VORSPEISEN

Edelfischsuppe mit Brotcrostone	€ 15,50
Rinderfilet-Carpaccio mit gehobeltem Parmigiano und Rucola	€ 14,50
Thunfisch in Sesammantel mit Weißkohlsalat und Ingwermousse	€ 16,50
Buffala-Mozzarella mit Tomaten und Basilikum	€ 13,50
Duett aus Buffala-Mozzarella und Culatello Schinken	€ 16,50
Vitello Tonnato	€ 15,50
Rucolasalat mit Tomaten und gehobeltem Parmesan	€ 8,50

PRIMI PIATTI / PASTA

Spaghetti "Aglio & Olio und Peperoncino" mit Pinienkernen (scharf)	€ 13,50
Linguine mit Scampi	€ 19,50

PESCE / FISCH

Seezunge vom Grill mit Kartoffelpüree und Gemüse	€ 32,50
Gamberi und Kalamari vom Grill mit Rucolasalat	€ 26,50

CARNE / FLEISCH

Straccetti - Rinderfilet vom Grill, leicht pikant mit Knoblauch, Rosmarin und Spitzpeperoni	€ 27,50
---	---------

Formaggi / KÄSE

Pecorino Sardo	DOP	€ 8,50
Taleggio	DOP	€ 8,50
Gorgonzola	DOP	€ 8,50
Parmigiano Reggiano	DOP	€ 9,50
Assortimento di Forme	DOP	€ 12,50

Weinempfehlung

Kampanien	DOCG	Greco di Tufo	2016	Vinosia	0,75L	34 €
Friuli	DOCG	Pinot Grigio barrique	2015	Gravner	0,75L	39 €
Apulien	DOC	Primitivo	2011	Vinosia	0,75L	45 €
Abruzzo	DOC	Montepulciano	2014	Ortna	0,75L	37 €

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