

## 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

Aubergine a lá Parmigiana mit Burratina und Basilikumpesto	
Tortelli gefüllt mit Ziegenkäse, Mangold, Walnüssen und Rosinen	
Rosa Thunfisch-Tranchen mit grünem Bohnensalat und Tomaten-Kapern-Vinaigrette <i>oder wahlweise</i>	
Tagliata vom Rind, mit gegrilltem Gemüse in Rotweinsauce	4 Gänge € 59,50
Joghurt-Minze-Mousse mit marinierten Kirschen	5 Gänge € 69,90

### ANTIPASTI / VORSPEISEN

Schwertfisch-Carpaccio und gegrillte Jakobsmuscheln, mit mariniertem Gemüse	€ 22,50
Kross gebratenes Kalbsbries mit eingelegten Pfefferlingen und schwarzem Trüffel	€ 21,00
Aubergine a lá Parmigiana mit Burratina und Basilikumpesto	€ 21,00

### PRIMI PIATTI / HAUSGEMACHTE PASTA

Tortelli gefüllt mit Ziegenkäse, Mangold, Walnüssen und Rosinen	€ 22,00
Fusilli mit Entenragout und Steinpilzen	€ 21,00
Zitronen-Taglioni mit Langoustine und Artischocken	€ 23,50

### PESCE / FISCH

Rosa Thunfisch-Tranchen mit grünem Bohnensalat und Tomaten-Kapern-Vinaigrette	€ 32,00
Adlerfischfilet vom Grill auf Erbsenpüree und Safransauce	€ 31,50
"Branzino" Seewolf in Salzkruste, mit Gemüse der Saison, Spinat und Kartoff. (für 2 Personen)	€ 59,90

### CARNE / FLEISCH

Lammnuss in Pistazienkruste mit satiarten Artischocken, Bratkartoffeln und Rosmarinsauce	€ 33,00
Kaninchenkeule gefüllt mit Steinpilzen, auf einer Kartoffelcreme und schwarzem Trüffel	€ 32,00
Tagliata vom Rind, mit gegrilltem Gemüse in Rotweinsauce (für 2 Personen)	€ 64,90

### DESSERT

Schokoladentörtchen auf Mascarponecreme	€ 9,90
Joghurt-Minze-Mousse mit marinierten Kirschen	€ 9,90
Cheesecake mit Himbeersauce	€ 9,90
Gelato al Limone & Amarettini	€ 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 Parmigiano und Rucola	€ 18,50
Thunfisch in Sesammantel mit Weißkohlsalat und Ingwermousse	€ 21,50
Buffala-Mozzarella mit Tomaten und Basilikum	€ 16,50
Duett aus Buffala-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	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.