

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
Friual	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

Zucchini Blüten in Tempura, gefüllt mit Büffelmozzarella, dazu marinierte Auberginen und scharfe Tomatenmarmelade
Spaghetti Chitarra mit Baby Oktopus, Artischocken, Oliven und Oregano
Gebratenes Adlerfischfilet auf Kartoffelragout, in Safransauce und grünem Spargel
oder wahlweise

Tagliata vom Rind, mit gegrilltem Gemüse und grüner Pfeffersauce	4 Gänge	59,90
Zabaglione Mousse mit eingelegten Pfirsichen	5 Gänge	€ 69,90

ANTIPASTI / VORSPEISEN

Zucchini Blüten in Tempura, gefüllt mit Büffelmozzarella, dazu marinierte Auberginen und scharfe Tomaten	€ 21,50
Tatar vom Rinderfilet, mit Wachteilei und grünem Spargelsalat	€ 22,50
Duett vom Schwertfischcarpaccio und Jackobsmuscheln, mit marinertem Julienne Gemüse	€ 22,90

PRIMI PIATTI / HAUSGEMACHTE PASTA

Tortelli gefüllt mit Rote Bete auf sautiertem Spinat, dazu Parmesan Sauce und schwarzer Trüffel	€ 22,90
Spaghetti Chitarra mit Baby Oktopus, Artischocken, Oliven und Oregano	€ 22,90
Kartoffel-Gnocchi mit Perlhuhnbrustragout und Steinpilzen	€ 21,50

PESCE / FISCH

Duett vom Doradenfilet und Scampi, auf Erbsenpüree und Lemongrass-Sauce	€ 32,90
Gebratenes Adlerfischfilet auf Safran-Kartoffelragout und grünem Spargel	€ 31,50
"Branzino" Seewolf in Salzkruste, mit Gemüse der Saison, Spinat und Kartoffel (für 2 Personen)	€ 59,90

CARNE / FLEISCH

Rosa-Lammkarree mit Olivenkruste, auf Artischocken und Rosmarinsauce	€ 31,50
Kalbsleber mit schwarzem Trüffel, auf gratiniertem weißen Spargel und Vinsanto Sauce	€ 29,50
Tagliata vom Rind, mit gegrilltem Gemüse und grüner Pfeffersauce (für 2 Personen)	€ 64,90

DESSERT

Schokoladentörtchen auf Mascarponecreme	€ 9,90
Zabaglione Mousse mit eingelegten Pfirsichen	€ 9,90
Apfel Tarte Tatine mit Vanille Sauce	€ 9,90
Malaga- und Cayennepfeffereis mit Erdbeersauce	€ 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	€ 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.