

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

Kürbis-Fontina Flan mit Radicchio Trevigiano und Kumquat-Chatney	
Tortelli gefüllt mit Steinpilzen und Kartoffeln, auf Pak Choi, mit Butter und Salbei	
Rosa Thunfisch-Tranche, mit marinierten Auberginen und Kaper-Oliven-Minze-Vinaigrette <i>oder wahlweise</i>	
Rinder Tagliata (Rücken) auf gegrilltem Gemüse und Tomaten-Concassée'	4 Gänge € 59,90
Pannacotta mit Rote Grütze	5 Gänge € 69,90

ANTIPASTI / VORSPEISEN

"Triologia di Frittura" (Octopus, Kalamari & Scampi) in Tempura ,mit Avocado-Salat und Remolade	€ 21,90
Kürbis-Fontina Flan mit Radicchio Trevigiano und Kumquat-Chatney	€ 19,90
Ochsen-bäckchen-Terrine mit Petersilienwurzel mariniert und Dijon-Senf vinaigrette	€ 20,50

PRIMI PIATTI / HAUSGEMACHTE PASTA

Tortelli gefüllt mit Steinpilzen und Kartoffeln, auf Pak Choi, mit Butter und Salbei	€ 21,50
Spaghetti Chitarra mit Langustenschwanz und Artischocken	€ 23,90
Kastanien-Fusilli mit Hirschragout, Sultaninen und Meerrettich	€ 20,50

PESCE / FISCH

Rosa Thunfisch-Tranche, mit marinierten Auberginen und Kaper-Oliven-Minze-Vinaigrette	€ 29,50
Gegrillte Seeteufelmedaillons mit Cime di Rapa und Proseccosauce	€ 32,90
"Branzino" Seewolf in Salzkruste, mit Gemüse der Saison, Spinat und Kartoff (für 2 Personen)	€ 59,90

CARNE / FLEISCH

Lammnüsschen mit Pistazienkruste und Waldpilzen, in Rosmarinsauce	€ 33,50
Kalbs-Ossobuco im eigenem Sud mit feine Gemüse geschmort, auf Selleriepüree	€ 31,50
Rinder Tagliata (Rücken) auf gegrilltem Gemüse und Tomaten-Concassée' (für 2 Personen)	€ 63,90

DESSERT

Schokoladentörtchen auf Mascarponecreme	€ 8,90
Maronen Eis mit Kakifrukt	€ 8,90
Ricotta & Birnen Timballino mit Kakao	€ 8,90
Vanille-Pannacotta mit Rote Grütze	€ 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	€ 17,90
Rinderfilet-Carpaccio mit gehobeltem Parmigiano und Rucola	€ 17,50
Thunfisch in Sesammantel mit Weißkohlsalat und Ingwermousse	€ 17,90
Buffala-Mozzarella mit Tomaten und Basilikum	€ 13,90
Duett aus Buffala-Mozzarella und Culatello-Schinken	€ 17,50
Vitello Tonnato	€ 17,90
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	€ 33,90
Gamberi und Kalamari vom Grill mit Rucolasalat	€ 27,90

CARNE / FLEISCH

Straccetti - Rinderfilet vom Grill, leicht pikant mit Knoblauch, Rosmarin und Spitzpeperoni	€ 28,50
---	---------

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	F.lli Bianco	0,75L	37 €
Friuli	DOCG	Friulano	2018	Gravner	0,75L	29 €
Piemont	DOC	Dolcetto Passola	2015	Del Tufo	0,75L	35 €
Basilicata	DOC	Aglianico del Venture	2013	Cantine Bonifacio	0,75L	37 €

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