

APERITIVI

diverse Martinis, Sherrys, Campari, Cynarsoda, Punt e Mes,	5 cl	€ 8,00
Aperol-Spritz	0,2L	€ 9,50
Prosecco-Holunder	0,2L	€ 9,50
Bellini	0,1L	€ 9,50
Prosecco Valdobbiadene	0,1L	€ 9,00
Spumante Brut Rose	0,1L	€ 9,50
Negroni-Americano - Sbagliato	0,2L	€ 13,00

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Acqua Minerale San Pellegrino / Panna	0,75L	€ 8,50
Acqua Minerale Naturale Panna/ San Pellegrino	0,5L	€ 5,50
Fanta, Cola, Cola Light, Bitter Lemon, Ginger Ale	0,2L	€ 5,00
Apfelsaftschorle, Johannisbeersaftschorle	0,3L	€ 6,00
Frisch gepresster Orangensaft	0,2L	€ 8,00

OFFENE WEINE

Weißweine

Kampanien	DOCG	Falanghina	2022 Vinosia	trocken, fruchtig	0,2L	€ 9,50
Piemont	DOCG	Arneis	2022 Guasti C.	trocken, elegant	0,2L	€ 9,50
Friuli	DOCG	Sauvignon	2022 Villa Nova	pfiffig, harmonisch	0,2L	€ 9,50

Rotweine

Abruzzo	DOC	Montepulciano	2017 Agriverde	trocken, vollmundig, €	0,2L	€ 9,50
Apulien	DOC	Primitivo	2019 Vinosia	fruchtig leicht	0,2L	€ 9,50
Apulien	DOC	Negroamaro	2016 Ercolino	vollmundig, fruchtig	0,2L	€ 9,50

BIERE

Chiemseer Hell	0,33L	€ 6,00
Paulaner Alkoholfrei	0,33L	€ 5,50

WARME GETRÄNKE

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

PACOS MENÜEMPFEHLUNG

Auberginen-Parmigiana mit Burratina & Basilikum-Pesto	
Tortelli gefüllt mit Büffel-Mozzarella auf gegrillten Auberginen und Tomatenconcasse	
Rosa Schwertfisch-Tranche auf Zucchini-Minze-Vellutata (lauwarm) und Spargel	
<i>oder wahlweise</i>	
Tagliata vom Rind, auf gegrilltem Gemüse und grüne Pfeffersauce	4Gänge € 69,00
Parfait von weißer Schokolade und Himbeeren	5 Gänge € 79,00

ANTIPASTI / VORSPEISEN

Edelfisch-Composition aus mariniertem rohen Fisch (Jakobsmuscheln-Scampi-Wildlachs)	€ 28,50
Auberginen-Parmigiana mit Burratina & Basilikum-Pesto	€ 25,50
Kalbsfilet-Tartar mit Zucchini Blüten in Tempura Djonsef-Vinaigrette	€ 27,50

PRIMI PIATTI / HAUSGEMACHTE PASTA

Tortelli gefüllt mit Büffel-Mozzarella auf gegrillten Auberginen und Tomatenconcasse	€ 27,50
Tagliatelle mit Rinderfiletspitzen, Steinpilzen und Rosmarin	€ 27,00
Paccheri mit kleinen Kraken, Artischocken, Oliven und Origano	€ 26,50

PESCE / FISCH

Rosa Schwertfisch-Tranche auf Zucchini-Minze-Vellutata (lauwarm)	€ 37,50
Seeteufelmedallions auf Gemüse-Capponata und Oliven-Pesto	€ 38,50
"Branzino" Seewolf in Salzkruste, mit Gemüse der Saison, Blattspinat und Kartoffelpüree (für 2 Pers.)	€ 74,00

CARNE / FLEISCH

Gebratenes Kalbsbries mit Selleriepüree in Vin-Santo-Sauce und schwarzem Trüffel	€ 37,00
Milchkalbskotelett auf Pfifferlingen und Jungzwiebel, mit Zitronemelissesauce	€ 38,50
Tagliata vom Rind, auf gegrilltem Gemüse und grüne Pfeffersauce (für 2 Pers.)	€ 74,00

DESSERT

Schokoladentörtchen auf Mascarponecreme	€ 11,00
Gelato Vanille-Maracuja-Eis mit Ananaskompott	€ 10,50
Tiramisu al Caffee mit frischen Erdbeeren	€ 10,50
Parfait von weißer Schokolade und Himbeeren	€ 10,50
Sorbetto "LIMONI" (mit Prosecco and Wodka)	€ 8,90

DESSERTWEINE

Torcolato	DOC	Maculan	2018	5cl	€ 10,50
Passito Di Noto	DOC	Planeta	2018	5cl	€ 8,50
Malvasia Lipari	DOC	Caravaglio	2016	5cl	€ 9,90
Sagrantino	DOCG	Antonelli	2019	5cl	€ 9,90

CLASSICI

ANTIPASTI / VORSPEISEN

Edelfischsuppe mit Broccostone	€ 24,00
Rinderfilet-Carpaccio mit gehobeltem Parmesan und Rucola	€ 21,00
Thunfisch in Sesammantel mit Weißkohlsalat und Ingwermousse	€ 23,50
Bufala-Mozzarella mit Tomaten und Basilikum	€ 17,50
Duett aus Bufala-Mozzarella und Culatello-Schinken	€ 22,50
Vitello Tonnato	€ 23,00
Rucolasalat mit Tomaten und gehobeltem Parmesan	€ 11,00

PRIMI PIATTI / PASTA

Spaghetti "Aglio & Olio und Peperoncino" mit Pinienkernen (scharf)	€ 18,50
Linguine mit Scampi (leicht scharf)	€ 26,00

PESCE / FISCH

Seezunge vom Grill mit Spinat und Gemüse	€ 41,00
Gamberi und Kalamari vom Grill mit Rucolasalat	€ 34,50

CARNE / FLEISCH

Straccetti - Rinderfiletmedallions vom Grill, leicht pikant mit Gemüse und Rosmarinsauce	€ 36,00
------------------------------------------------------------------------------------------	---------

FORMAGGI / KÄSE

Pecorino Sardo	DOP	€ 9,50
Taleggio	DOP	€ 9,50
Gorgonzola	DOP	€ 9,50
Parmigiano Reggiano	DOP	€ 9,50
Assortimento di Formaggi misti		€ 13,50

WIR EMPFEHLEN:

Weißweine

Piemont	DOCG	Gavi di gavi	2021	Guasti	0,75L	37 €
Kampanien	DOCG	Fiano	2022	Vinosia	0,75L	44 €

Rotweine

Apulien	DOC	Primitivo	2018	Vinosia	0,75L	41 €
Abruzzo	DOC	Montepulciano Riserva	2017	Agriverde	0,75L	45 €

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