

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

| | |
|--|----------------|
| Knusprige Cannoli gefüllt mit Steinpilzen auf Crema di Spinaci und schwarzem Trüffel | |
| Tortelli gefüllt mit Artischocken in Butter-Salbeisauce und Parmesan-Chip | |
| Duett aus Doradenfilet & Scampi, auf Erbsenpüree und Hummersauce | |
| <i>oder wahlweise</i> | |
| Kalbsrücken paniert mit Parmesan und Ei auf Mangold in Dijonsenf-Sauce | 4Gänge € 69,50 |
| Tiramisu' Classico | 5Gänge € 79,00 |

ANTIPASTI / VORSPEISEN

| | |
|--|---------|
| Knusprige Cannoli gefüllt mit Steinpilzen auf Crema di Spinaci und schwarzem Trüffel | € 26,00 |
| Duett von Kabeljau-Pralinen und marinierten Scampi mit Ananas-Salat und Remoulade | € 27,00 |
| Roastbeef mit eingelegten Pfifferlingen, getrockneten Feigen & Parmesancreme | € 24,50 |

PRIMI PIATTI / HAUSGEMACHTE PASTA

| | |
|---|---------|
| Tortelli gefüllt mit Artischocken in Butter-Salbeisauce und Parmesan-Chip | € 24,50 |
| Kartoffel-Gnocchetti mit Ochschwanzragout und Steinpilzen | € 25,50 |
| Edelfisch-Risotto mit Hokkaido-Kürbis und Limette (ab 2 Personen, 20 Minuten) | € 25,50 |

PESCE / FISCH

| | |
|---|----------------------|
| Seeteufel paniert mit Kräutern und Julienne-Gemüse, Zitronensauce und Kapern | € 37,00 |
| Duett aus Doradenfilet & Scampi, auf Erbsenpüree und Hummersauce | € 37,00 |
| "Branzino" Seewolf in Salzkruste, mit Gemüse der Saison, Blattspinat und Kartoffelpüree | (für 2 Pers. € 69,00 |

CARNE / FLEISCH

| | |
|---|-----------------------|
| Perlhuhnbrust gefüllt mit Steinpilzen, Polenta Crostone, Vin Santosauce und schwarzem Trüffel | € 35,00 |
| Kalbsrücken paniert mit Parmesan und Ei auf Mangold in Dijonsenf-Sauce | € 36,00 |
| Tagliata vom Rind, auf gegrilltem Gemüse und grüner Pfeffersauce | (für 2 Pers.) € 69,00 |

DESSERT

| | |
|--|---------|
| Schokoladentörtchen auf Mascarponecreme | € 11,00 |
| Tiramisu' Classico | € 10,50 |
| Baba au Rhum mit Karamell Mousse | € 10,50 |
| Kokosnuss-Ingwereis mit Ananas | € 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 Brotcrostone | € 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.