

## **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-American - 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	2023 Vinosia	trocken, fruchtig	0,2L	€ 9,50
Piemont	DOCG	Arneis	2023 Guasti	trocken, elegant	0,2L	€ 9,50

### **Rotweine**

Abruzzo	DOC	Montepulciano	2019 Agriverde	trocken,vollmundig	0,2L	€ 9,50
Apulien	DOC	Primitivo Orus	2023 Vinosia	fruchtig leicht	0,2L	€ 9,50
Apulien	DOC	Negroamaro	2020 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

Artischocken mit Parmesan gefüllt, Pak Choi und Mostarda-Früchte-Vinaigrette

Tortelli gefüllt mit gereiftem Provolone, Kürbiscreme und Butter-Mandel-Sauce

Gegrillter Skry mit Wildbrokkolicreme und Zitronengrasssauce

oder *wahlweise*

Tagliata vom Rind mit Artischocken und Rotweinsauce

4Gänge € 69,00

Bonnet aus Kakao und Amaretti mit karamellisierter Ananas

5 Gänge € 79,00

## ANTIPASTI / VORSPEISEN

Artischocken mit Parmesan gefüllt, Pak Choi und Mostarda-Früchte-Vinaigrette

€ 26,00

Gegrillte Jakobsmuscheln mit geschmortem Fenchel und Zitrussauce

€ 28,00

Marinierte Entenbrust mit saisonalem Gemüse in Tempura und getrockneten Feigen

€ 26,00

## PRIMI PIATTI / HAUSGEMACHTE PASTA

Tortelli gefüllt mit gereiftem Provolone, Kürbiscreme und Butter-Mandel-Sauce

€ 27,00

Safranrisotto mit Ossobuco-Ragout und Cardoncelli-Pilzen

€ 28,00

Schwarze Tagliatelle mit Ragout aus Seeteufel, Artischocken und Majoran

€ 27,00

## PESCE / FISCH

Gegrillter Skry mit Wildbrokkolicreme und Zitronengrasssauce

€ 39,00

Ombrina-Filet mit Gemüseratatouille und Safransauce

€ 38,00

"Branzino" Seewolf in Salzkruste, mit Gemüse der Saison, Blattspinat und Kartoffelpüree

(für 2 Pers.) € 75,00

## CARNE / FLEISCH

Geschmorte Lammhaxe mit Karotten-Meerrettich-Püree in eigenem Sud

€ 38,00

Gebratener Hirschrücken mit Wildkräutern, Kastanienpolenta und Preiselbeeren

€ 39,00

Tagliata vom Rind mit Artischocken und Rotweinsauce

(für 2 Pers.)

€ 75,00

## DESSERT

Schokoladentörtchen mit Mascarponecreme

€ 11,00

Pistazieneis mit frittierten Grießgnocchi

€ 10,50

Bonnet aus Kakao und Amaretti mit karamellisierter Ananas

€ 10,50

Ricotta-Birnen-Millefoglie mit Sternanisschaum

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