

## 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	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

Gratinierter weißer Spargel mit pochiertem Ei und schwarzem Trüffel	
Safran-Risotto mit Ossobuco-Ragout und Cardoncelli-Pilzen	
Rosa Thunfischtranchen (lauwarm), mit Auberginenterrine und Tomaten-Kapernsauce <i>oder wahlweise</i>	
Tagliata vom Rind, auf sautierten Artischocken und Chiantisauce	(für 2 Pers.) 4 Gänge € 69,00
Nougat-Mascarpone-Millefeuille mit Himbeeren	5 Gänge € 79,00

### ANTIPASTI / VORSPEISEN

Gratinierter weißer Spargel mit pochiertem Ei und schwarzem Trüffel	€ 27,00
Kartoffel-Kalbsbries-Terrine mit Steinpilzcreme und Dijon-Soße	€ 26,00
Schwertfisch-Carpaccio und Kabeljau-Pralinen in Tempura, mit Artischocken-Orangen-Vinaigrette	€ 26,50

### PRIMI PIATTI / HAUSGEMACHTE PASTA

Tortelli gefüllt mit grünem Spargel und Parmesan, mit schwarzem Trüffel	€ 26,00
Safran-Risotto mit Ossobuco-Ragout und Cardoncelli-Pilzen	€ 26,50
Spaghetti alla Chitarra mit Oktopus und Langoustine auf Kichererbsencreme	€ 25,00

### PESCE / FISCH

Gegrilltes Adlerfischfilet mit frischen Erbsen und Lauch, in Weißweinsauce und rotem Pfeffer	€ 36,50
Rosa Thunfischtranchen (lauwarm), mit Auberginenterrine und Tomaten-Kapernsauce	€ 38,00
"Branzino" Seewolf in Salzkruste, mit Gemüse der Saison, Blattspinat und Kartoffelpüree	(für 2 Pers.) € 69,00

### CARNE / FLEISCH

Kross gebratenes Stubenküken mit Rosmarin, grünem Spargel und leicht pikanter Honigsauce	€ 36,00
T-Bone Steak vom Kalb, mit gemischten Waldpilzen und grüner Pfeffersoße	€ 38,00
Tagliata vom Rind, auf sautierten Artischocken und Chiantisauce	(für 2 Pers.) € 69,00

### DESSERT

Schokoladentörtchen mit Mascarponecreme	€ 11,00
Ingwer-Kokoseis mit Ananaskompott	€ 10,50
Rhabarber-Vanillecreme Tarte	€ 10,50
Nougat-Mascarpone-Millefeuille mit 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 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.