

## 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

Millefoglie aus Kartoffeln und Steinpilzen mit Taleggio-Creme

Tortelli gefüllt mit Kabeljau, Erbsencreme und Hummersauce

Duett aus Zahnbrasse und Scampi mit Gemüse-Caponata und Basilikum-Pesto

*oder wahlweise*

Tagliata vom Rind mit Auflauf à la Parmigiana & grüner Pfeffersauce

4 Gänge € 69,00

Kastaniengnocchi und Karamellmousse

5 Gänge € 79,00

### ANTIPASTI / VORSPEISEN

Duett aus knusprigem Oktopus und Garnelen in Tempura mit Selleriesalat und Orangenvinaigrette

€ 28,00

Millefoglie aus Kartoffeln und Steinpilzen mit Taleggio-Creme

€ 27,00

Kalbbries Kartoffelterrinen mit geschmortem Baby Mangold und Dijon-Senfsauce

€ 26,00

### PRIMI PIATTI / HAUSGEMACHTE PASTA

Tagliatelle mit frischen Steinpilzen und Rosmarin

€ 27,50

Maccheroncini mit Filetspitzen vom Rind, Artischocken und Thymian

€ 27,00

Tortelli gefüllt mit Kabeljau, Erbsencreme und Hummersauce

€ 26,00

### PESCE / FISCH

Duett aus Zahnbrasse und Scampi mit Gemüse-Caponata und Basilikum-Pesto

€ 38,00

Gegrillte Jakobsmuscheln mit Topping aus Brot und Zitrone auf Selleriepüree

€ 38,00

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

(für 2 Pers.) € 75,00

### CARNE / FLEISCH

Knusprige Lammnuss in Pistazienkruste mit geschmorten Artischocken und Madeira-Sauce

€ 38,00

Ossobuco vom Kalb à la Milanese mit Safranrisotto

€ 39,00

Tagliata vom Rind mit Auflauf à la Parmigiana & grüner Pfeffersauce

(für 2 Pers.) € 75,00

### DESSERT

Schokoladentörtchen mit Mascarponecreme

€ 11,00

Äpfeln-Vanillencreme Tartelettes

€ 10,50

Kastaniengnocchi und Karamellmousse

€ 10,50

Pflaumenstrudel mit Malaga-Eis und Cayennepfeffer

€ 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 Broccrstone                              | € 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.