

## 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 | € 10,50 |
| Piemont   | DOCG | Arneis     | 2023 Guasti  | trocken, elegant  | 0,2L | € 10,50 |

### Rotweine

|         |     |                |                |                      |      |         |
|---------|-----|----------------|----------------|----------------------|------|---------|
| Abruzzo | DOC | Montepulciano  | 2019 Agriverde | trocken,vollmundig   | 0,2L | € 10,50 |
| Apulien | DOC | Primitivo Orus | 2023 Vinosia   | fruchtig leicht      | 0,2L | € 10,50 |
| Apulien | DOC | Negroamaro     | 2020 Ercolino  | vollmundig, fruchtig | 0,2L | € 10,50 |

## 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

|                                                                                                      |         |         |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|---------|
| Caciocavallo-Soufflé mit sautierten Cardoncelli-Pilzen, Honigsauce und schwarzem Trüffel             |         |         |
| Tortelli gefüllt mit Kartoffeln und Steinpilzen, Pak Choi und Butter-Salbei-Sauce                    |         |         |
| Rosa Thunfisch-Tranche vom Grill (lauwarm) mit geschmortem Endivien, Oliven und getrockneten Tomaten |         |         |
| oder wahlweise                                                                                       |         |         |
| Tagliata vom Rind mit Artischocken und Rotweinsauce                                                  | 4 Gänge | € 69,00 |
| Panna Cotta mit Tonga Bohnen und Herz aus Orangenmarmelade                                           | 5 Gänge | € 79,00 |

### ANTIPASTI / VORSPEISEN

|                                                                                          |         |
|------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| Caciocavallo-Soufflé mit sautierten Cardoncelli-Pilzen, Honigsauce und schwarzem Trüffel | € 26,00 |
| Kabeljaufilet in Tempura mit marinierten Artischocken und Remouladensauce                | € 28,00 |
| Gebratene Kalbszunge mit Carpaccio aus roten Rüben, Feldsalat und grüner Sauce           | € 26,00 |

### PRIMI PIATTI / HAUSGEMACHTE PASTA

|                                                                                                |         |
|------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| Tortelli gefüllt mit Kartoffeln und Steinpilzen, Pak Choi und Butter-Salbei-Sauce              | € 27,00 |
| Mezze Maniche à la Carbonara mit Erbsen und schwarzem Trüffel                                  | € 28,00 |
| Spaghetti alla Chitarra auf Wildbrokkolicreme und frischen Sardellen, Rosinen und Pinienkernen | € 27,00 |

### PESCE / FISCH

|                                                                                                      |                       |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|
| Rosa Thunfisch-Tranche vom Grill (lauwarm) mit geschmortem Endivien, Oliven und getrockneten Tomaten | € 38,00               |
| Seeteufel gebraten mit Kräutern und Brot, sautiertem Fenchel und Safransauce                         | € 39,00               |
| "Branzino" Seewolf in Salzkruste, mit Gemüse der Saison, Blattspinat und Kartoffelpüree              | (für 2 Pers.) € 75,00 |

### CARNE / FLEISCH

|                                                                                            |                       |
|--------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|
| Kaninchenkeule gefüllt mit Steinpilzen, Selleriecreme, Portweinsauce und schwarzem Trüffel | € 38,00               |
| Milchkalbs-T-Bone Steak mit geschmortem Mangold und grüner Pfeffersauce                    | € 41,00               |
| Tagliata vom Rind mit Artischocken und Rotweinsauce                                        | (für 2 Pers.) € 75,00 |

### DESSERT

|                                                                  |         |
|------------------------------------------------------------------|---------|
| Schokoladentörtchen mit Mascarponecreme                          | € 11,00 |
| Pistazieneis mit frittierten Grießgnocchi                        | € 10,50 |
| Sesam-Cannoli gefüllt mit Baileys-Mousse                         | € 10,50 |
| Panna Cotta mit Tonga Bohnen mit einem Herz aus Orangenmarmelade | € 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    | 21,50,  |
| Thunfisch in Sesammantel mit Weißkohlsalat und Ingwermousse | € 25,50 |
| Bufala-Mozzarella mit Tomaten und Basilikum                 | € 18,00 |
| Duett aus Bufala-Mozzarella und Culatello Schinken          | € 24,00 |
| Vitello Tonnato                                             | € 24,00 |
| Rucolasalat mit Tomaten und gehobeltem Parmesan             | € 12,00 |

### PRIMI PIATTI / PASTA

|                                                                    |         |
|--------------------------------------------------------------------|---------|
| Spaghetti "Aglio & Olio und Peperoncino" mit Pinienkernen (scharf) | € 18,50 |
| Linguine mit Scampi (leicht scharf)                                | € 28,00 |

### PESCE / FISCH

|                                                |         |
|------------------------------------------------|---------|
| Seezunge vom Grill mit Spinat und Gemüse       | € 43,00 |
| Gamberi und Kalamari vom Grill mit Rucolasalat | € 36,50 |

### CARNE / FLEISCH

|                                                                                          |         |
|------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| Straccetti - Rinderfiletmedallions vom Grill, leicht pikant mit Gemüse und Rosmarinsauce | € 38,50 |
|------------------------------------------------------------------------------------------|---------|

### FORMAGGI / KÄSE

|                                |     |         |
|--------------------------------|-----|---------|
| Pecorino Sardo                 | DOP | € 11,00 |
| Taleggio                       | DOP | € 11,00 |
| Gorgonzola                     | DOP | € 11,00 |
| Parmigiano Reggiano            | DOP | € 11,00 |
| Assortimento di Formaggi misti |     | € 15,00 |

### WIR EMPFEHLEN:

#### Weißweine

|           |      |              |      |         |       |      |
|-----------|------|--------------|------|---------|-------|------|
| Piemont   | DOCG | Gavi di Gavi | 2021 | Guasti  | 0,75L | 39 € |
| 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.