

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

Parmesanflan mit Steinpilzen Creme und schwarzem Trüffel

Tortelli gefüllt mit würzigem Provolone und Süßkartoffeln mit Butter und Mandeln

Lauwarme Thunfisch Tranchen mit grünem Bohnen-Oregano-Salat, Vinaigrette Kirschtomaten/Oliven/Kapern
oder wahlweise

Rosa Entenbrust mit Sellerie-Apfel-Püree und Honigsauce, leicht pikant 4Gänge € 69,00

Semifreddo mit Krokant und Kaktusfeigen-Gelée 5 Gänge € 79,00

ANTIPASTI / VORSPEISEN

Seebarschfilet in Tempura mit mariniertem Gemüse und Remolada-Sauce € 28,00

Kalbsfilet-Battutina mit marinierten Pfifferlingen und karamellisierten Feigen € 27,00

Parmesanflan mit Steinpilzen Creme und schwarzem Trüffel € 26,00

PRIMI PIATTI / HAUSGEMACHTE PASTA

Tortelli gefüllt mit würzigem Provolone und Süßkartoffeln mit Butter und Mandeln € 26,50

Fettuccine mit frischen Sardellen, Rosinen und Pinienkernen auf Brokkolicreme, leicht scharf € 26,00

Strozzapreti mit Kaninchenragout, Artischocken, Oliven und Thymian € 25,00

PESCE / FISCH

Lauwarme Thunfisch Tranchen mit grünem Bohnen-Oregano-Salat, Vinaigrette Kirschtomaten/Oliven/Kaper € 38,00

Kross gebratener Oktopus mit Kartoffeln und roten Paprikaschoten in grüner Sauce € 38,00

"Branzino" Seewolf in Salzkruste, mit Gemüse der Saison, Blattspinat und Kartoffelpüree (für 2 Pers.) € 75,00

CARNE / FLEISCH

Rosa Entenbrust mit Sellerie-Apfel-Püree und Honigsauce, leicht pikant € 36,00

T-Bone-Steak vom Milchkalb mit Cardoncelli-Pilzen und Rosmarinsauce € 41,00

Tagliata vom Rind mit Auflauf à la Parmigiana & grüner Pfeffersauce (für 2 Pers.) € 75,00

DESSERT

Schokoladentörtchen mit Mascarponecreme € 11,00

Knuspriger Filou-Teig mit Pflaumen und Waldfrucht-Sauce € 10,50

Semifreddo mit Krokant und Kaktusfeigen-Gelée € 10,50

Eiscreme mit "italienischen Cheesecake" und Birnen in Rotwein € 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	€ 21,00
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.