

## 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
Negrini-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 Koffeefrei	€ 3,00
Espresso Corretto	€ 4,50
Doppio Espresso	€ 5,00
Cappuccino, Latte Macchiato	€ 5,00
Tee Sortiment	€ 5,80

# PACOS MENÜEMPFEHLUNG

Auberginen alla Parmigiana mit Burrata und Basilikum-Pesto	
Tortelli mit Roter Bete und Ricotta mit Taleggio-Creme und Pak Choi	
Lauwarmer Thunfisch Tranche mit marinierten Auberginen in Orangen-Minz-Sauce	
oder <i>wahlweise</i>	
Rosa gebratener Entenbrust mit Sellerie-Apfel-Püree in süß-pikanter Sauce	4Gänge € 69,00
Joghurt-Mango-Mousse	5 Gänge € 79,00

## ANTIPASTI / VORSPEISEN

Knuspriger Oktopus vom Grill mit Artischocken und Oliven-Kapern-Vinaigrette	€ 28,00
Auberginen alla Parmigiana mit Burrata und Basilikum-Pesto	€ 26,00
Tatar vom Rinderfilet mit Wachteleiern und Mostarda-Früchten	€ 27,00

## PRIMI PIATTI / HAUSGEMACHTE PASTA

Tortelli mit Roter Bete und Ricotta mit Taleggio-Creme und Pak Choi	€ 27,00
Spaghetti mit Venus- und Jakobsmuscheln	€ 28,00
Maltagliati mit Hirschragout, Kastanien und Preiselbeeren	€ 26,00

## PESCE / FISCH

Gebratene Seeteufel-Medallions mit Gemüse-Caponata und Olivenpesto	€ 39,00
Lauwarmer Thunfisch Tranche mit marinierten Auberginen in Orangen-Minz-Sauce	€ 38,00
"Branzino" Seewolf in Salzkruste, mit Gemüse der Saison, Blattspinat und Kartoffelpüree	(für 2 Pers.) € 75,00

## CARNE / FLEISCH

Rosa gebratener Entenbrust mit Sellerie-Apfel-Püree in süß-pikanter Sauce	€ 38,00
Ossobuco vom Kalb à la Milanese in eigenem Sud mit Safranrisotto	€ 39,00
Tagliata vom Rind mit Artischocken und Rotweinsauce	(für 2 Pers.) € 75,00

## DESSERT

Schokoladentörtchen mit Mascarponecreme	€ 11,00
Panettone-Eis mit Schokoladen-Ravioli	€ 10,50
Joghurt-Mango-Mousse	€ 10,50
Crème Brûlée mit Tonka Bohnen	€ 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
Buflala-Mozzarella mit Tomaten und Basilikum	€ 17,50
Duett aus Buflala-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.