

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

Kartoffel-Steinpilz-Auflauf mit Parmesancreme und schwarzem Trüffel

Tagliatelle mit Lammragout, Steinpilzen und Rosmarin

Kross gebratener Kabeljaufilet mit Erbsenpüree und Safransauce

oder wahlweise

Geschmorte Kalbshaxe, gefüllt mit getrockneten Feigen, Zitronenmelisse mit Topinamburpüree 4 Gänge € 69,00

Joghurt-Semifreddo mit marinierter Rhabarber 5 Gänge € 79,00

ANTIPASTI / VORSPEISEN

Kartoffel-Steinpilz-Auflauf mit Parmesancreme und schwarzem Trüffel € 27,00

Duett aus Seezungenröllchen und Scampi im Tempura mit Ananas-Rote-Bete-Salat € 28,00

Gebackene Kalbsbries-Häppchen mit grünem Spargel und Sauce Tonnato € 27,00

PRIMI PIATTI / HAUSGEMACHTE PASTA

Tortelli gefüllt mit Artischocken und Pecorino auf Süßkartoffelcreme, Butter und Salbei € 27,00

Tagliatelle mit Lammragout, Steinpilzen und Rosmarin € 27,00

Risotto Kürbis und Limetten mit Fischragout (Langustinen, Jakobsmuscheln, Tintenfisch, Wolfsbarsch) € 28,00

PESCE / FISCH

Jakobsmuscheln mit Brot und Basilikum auf mariniertem Gemüse und Orangenmayonnaise € 39,00

Kross gebratener Kabeljaufilet mit Erbsenpüree und Safransauce € 38,00

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

CARNE / FLEISCH

Geschmorte Kalbshaxe in eigenem Sud, gefüllt mit getrockneten Feigen, Zitronenmelisse, Topinamburpüree € 38,00

Kross gebratener Galletto mit grünem Spargel und scharfer Honigsauce € 37,00

Tagliata vom Rind mit Artischocken und Rotweinsauce (für 2 Pers.) € 75,00

DESSERT

Schokoladentörtchen mit Mascarponecreme € 11,00

Pistazieneis mit Waffeln, Rosinen und Vanille € 10,50

Joghurt-Semifreddo mit roter Grütze € 10,50

Zitrusfrucht-Terrine mit gesalzener Karamellmousse € 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	21,50,
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.