

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

Weißer Spargel aus Schrobenshausen, überbacken mit Parmesan, pochiertem Ei und schwarzem Trüffel	
Tortelli gefüllt mit Spargel und Ricotta, mit Butter verfeinert, Burrata und Pistazien	
Schwertfischhäppchen in Sesamkruste mit Fenchel und Orangen-Minz-Sauce	
<i>oder wahlweise</i>	
Saltimbocca von Perlhuhnbrust mit grünem Spargel und grüner Pfeffersauce	4Gänge € 69,00
Klassisches Tiramisù mit Rhabarbermarmelade	5 Gänge € 79,00

ANTIPASTI / VORSPEISEN

Weißer Spargel aus Schrobenshausen, überbacken mit Parmesan, pochiertem Ei und schwarzem Trüffel	€ 27,00
Scampi-Tatar mit Puntarelle-Salat und Zitronenmayonnaise	€ 28,00
Gegartes Kalbsfilet mit Salsa Verde und Salat aus rohen Artischocken	€ 27,00

PRIMI PIATTI / HAUSGEMACHTE PASTA

Tortelli gefüllt mit Spargel und Ricotta, mit Butter verfeinert, Burrata und Pistazien	€ 27,00
Spaghetti alla Chitarra mit Venusmuscheln und Calamari auf Zucchini-Minz-Creme	€ 27,00
Fettuccine mit Ragout vom Rinderfilet, Steinpilzen und Rosmarin	€ 28,00

PESCE / FISCH

Gebratener Seeteufel mit Erbsen und Frühlingszwiebeln in Prosecco-Sauce	€ 39,00
Schwertfischhäppchen in Sesamkruste mit Fenchel und Orangen-Minz-Sauce	€ 38,00
"Branzino" Seewolf in Salzkruste, mit Gemüse der Saison, Blattspinat und Kartoffelpüree	(für 2 Pers.) € 75,00

CARNE / FLEISCH

Saltimbocca von Perlhuhnbrust mit grünem Spargel und grüner Pfeffersauce	€ 38,00
Gebratene Kalbsleber mit Kartoffelpüree, gerösteten Cardoncelli-Pilzen und schwarzem Trüffel	€ 38,00
Tagliata vom Rind mit Artischocken und Rotweinsauce	(für 2 Pers.) € 75,00

DESSERT

Schokoladentörtchen mit Mascarponecreme	€ 11,00
Gesalzene Karamelleis mit eingelegten Pfirsichen	€ 10,50
Millefeuille mit Joghurtmousse und Erdbeeren	€ 10,50
Klassisches Tiramisù mit Rhabarbermarmelade	€ 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.