

## PACOS MENÜEMPFEHLUNG

|   |                 |
|---|-----------------|
| Involtini di Mozzarella di Bufala, gefüllt mit Steinpilzen auf Spinat mit schwarzem Trüffel |                 |
| Tortelli, gefüllt mit Pecorino und Birnen, mit Mandel und Honig-Sauce                       |                 |
| Rosa gebratenes Schwertfischfilet, auf Kartoffel-Paprika-Origano-Salat                      |                 |
| <i>oder wahlweise</i>   |                 |
| Tagliata vom Rind, mit gratinierten Auberginen, Provolone und grüner Pfeffer-Sauce          | 4 Gänge € 55,90 |
| Mandel-Cannoli mit Nougatmousse gefüllt   | 5 Gänge € 69,90 |

### ANTIPASTI / VORSPEISEN

|   |         |
|---|---------|
| Fenchel-Kartoffel-Cremesuppe mit Sardellen-Crostini   | € 8,50  |
| Involtini di Mozzarella di Bufala, gefüllt mit Steinpilzen auf Spinat mit schwarzem Trüffel | € 18,50 |
| Gebratene Kalbszunge auf Rote-Beete-Carpaccio mit Salsa Verde                               | € 18,50 |
| Duett von Lachs-Tartar & Jakobsmuschel-Pralinen, dazu marinierte Artischocken               | € 19,50 |

### PRIMI PIATTI / HAUSGEMACHTE PASTA

|   |         |
|---|---------|
| Tortelli, gefüllt mit Pecorino und Birnen, mit Mandel und Honig-Sauce | € 19,50 |
| Pappardelle mit Rehragout, Pioppinipilzen und Preiselbeeren           | € 18,50 |
| Strozzapreti mit Octopus-Artischocken-Oliven-Ragout                   | € 18,50 |

### PESCE / FISCH

|  |         |
|--|---------|
| Seeteufel vom Grill, mit Gemüse-Capponata und Basilikum-Pesto                                  | € 29,50 |
| Rosa gebratenes Schwertfischfilet, auf Kartoffel-Paprika-Origano-Salat                         | € 29,50 |
| "Branzino" Seewolf in Salzkruste, mit Gemüse der Saison, Spinat und Kartoffel (für 2 Personen) | € 58,90 |

### CARNE / FLEISCH

|  |                  |
|--|------------------|
| Rosa gebratene Entenbrust, auf Quittenpüree und Vin-Santo-Sauce                    | € 29,50          |
| Tomahawk Steak vom Kalb, auf Wirsing-Speck-Gemüse in Rotweinsauce                  | € 33,50          |
| Tagliata vom Rind, mit gratinierten Auberginen, Provolone und grüner Pfeffer-Sauce | € 59,90          |
|  | (für 2 Personen) |

### DESSERT

|  |        |
|--|--------|
| Schokoladentörtchen auf Mascarponecreme    | € 8,50 |
| Mandel-Cannoli mit Nougatmousse gefüllt    | € 8,50 |
| Gelato al Krokant mit Waldbeeren           | € 8,50 |
| Creme Brulee Caramel                       | € 8,50 |
| Sorbetto "LIMONI" (mit Prosecco and Wodka) | € 7,50 |

### DESSERTWEINE

|                 |      |            |      |     |         |
|-----------------|------|------------|------|-----|---------|
| Passito Di Noto | DOC  | Planeta    | 2013 | 5cl | € 7,50  |
| Malvasia Lipari | DOC  | Caravaglio | 2012 | 5cl | € 9,90  |
| Sagrantino      | DOCG | Antonelli  | 2011 | 5cl | € 9,90  |
| Torcolato       | DOC  | Maculan    | 2008 | 5cl | € 10,50 |