

## APERITIVI

diverse Martinis, Sherrys, Campari, Cynarsoda, Punt e Mes,	5 cl	€ 6,50
Aperol-Spritz	0,2L	€ 7,90
Prosecco -Holunder	0,2L	€ 7,90
Bellini	0,1L	€ 7,90
Prosecco Valdobbiadene	0,1L	€ 7,50
Mirabella Franciacorta Spumante Brut Rose	0,1L	€ 8,90

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Acqua Minerale San Pellegrino / Panna	0,75L	€ 6,90
Acqua Minerale Naturale Panna/ San Pellegrino	0,5L	€ 4,50
Fanta, Cola, Cola Light,Bitter Lemon,Ginger Ale	0,2L	€ 3,50
Apfelschorle, Johannisbeerschorle	0,3L	€ 4,80
Frisch gepresster Orangensaft	0,2L	€ 5,90

## OFFENE WEINE BIANCHI

Piemont	DOCG	Arneis	2017 Fr. Bianco	trocken, mineralisch	0,2L	€ 7,50
Piemont	DOCG	Gavi di Gavi	2017 Fr. Bianco	trocken, elegant	0,2L	€ 7,50
Friual	DOCG	Pinot Grigio	2015 Graunar	Barrique, aromatisch	0,2L	€ 9,50
Veneto	DOCG	Rose'	2018 Casetto	Trocken leicht	0,2L	€ 7,50

## OFFENE WEINE ROSSI

Abruzzo	DOC	Montepulciano Ortona	2014 Agriverde	elegant, Trocken vol	0,2L	€ 7,50
Kampanien	DOC	Neromora Aglianico	2017 Vinosia	elegant, fruchtig	0,2L	€ 7,50
Apulien	DOC	Primitivo	2017 Vinosia	Leicht fruchtig	0,2L	€ 7,50
Toscana	DOC	Sangiovese grosso	2015 Fossi	Vollmundig fruchtig	0,2L	€ 12,90

## BIERE

Chimseer Hell	0,33L	€ 5,00
Paulaner Alkoholfrei	0,33L	€ 3,70

## WARME GETRÄNKE

Kaffee, Espresso Macchiato	€ 3,00
Espresso, Espresso Koffeinfrei	€ 3,00
Espresso Corretto	€ 4,50
Doppio Espresso	€ 5,00
Cappuccino, Latte Macchiato	€ 3,90
Tee Sortiment	€ 5,80

***Alle Weine auch zum mitnehmen zu attraktiven Preisen,  
bitte sprechen Sie uns an!***

## PACOS MENÜEMPFEHLUNG

Avocado-Tomaten-Salat mit Scamorza Käse vom Grill und Pistazien-Pesto	
Tortelli, gefüllt mit Ziegenkäse und Honig, Pilze und schwarzem Trüffel	
Dorade Rose'-Filet und Jakobsmuscheln, auf mariniertem Gemüse und Oliven-Pesto	
<i>oder wahlweise</i>	
Perlhuhnbrust gebraten, auf Kartoffel-Steinpilzen-Ratatouille, in Passito-Weinsauce und schwarzem Trüffel	4 Gänge € 54,90
Sesam-Baileys-Semifreddo, mit marinierten Pflaumen	5 Gänge € 69,90

### ANTIPASTI / VORSPEISEN

Sellerie-Apfel-Creme-Suppe	€ 8,50
Avocado-Tomaten-Salat mit Scamorza Käse vom Grill und Pistazien-Pesto	€ 18,50
Scampi-Tartar, mit Ananas und Rote-Beete	€ 21,50
Gebratene Kalbszunge, mit marinierten Artischocken und Salsa-Verde	€ 18,50

### PRIMI PIATTI / HAUSGEMACHTE PASTA

Spaghetti Chitarra mit Baby Octopus, Miesmuscheln und Kichererbsen	€ 18,50
Tortelli, gefüllt mit Ziegenkäse und Honig, Pilze und schwarzem Trüffel	€ 19,50
Kartoffel-Gnocchi mit Entenragout, getrockneten Feigen und Cashewkerne	€ 18,50

### PESCE / FISCH

Seeteufel mit Minze paniert, auf Löwenzahn und Safran-Sauce	€ 29,50
Dorade Rose'-Filet und Jakobsmuscheln, auf mariniertem Gemüse und Oliven-Pesto	€ 29,50
"Branzino" Seewolf in Salzkruste, mit Gemüse der Saison, Spinat und Kartoffel (für 2 Personen)	€ 58,90

### CARNE / FLEISCH

Kalbs-Ossobuco alla Milanese mit Kartoffelpüree	€ 29,50
Perlhuhnbrust gebraten, auf Kartoffel-Steinpilzen-Ratatouille, in Passito-Weinsauce und schwarzem Trüffel	€ 28,50
Tagliata vom Rind, mit sautierten Artischocken und Rotwein- Sauce (für 2 Personen)	€ 59,90

### DESSERT

Schokoladentörtchen auf Mascarponecreme	€ 8,50
Gelato al Krokant mit eingelegten Pfirsichen	€ 8,50
Sesam-Baileys-Semifreddo, mit marinierten Pflaumen	€ 8,50
Zabaglione Mousse, mit eingelegten Birnen in Rotwein	€ 8,50
Sorbetto "LIMONI" (mit Prosecco and Wodka)	€ 7,50

### DESSERTWEINE

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

## **Classici**

### **ANTIPASTI / VORSPEISEN**

Edelfischsuppe mit Brotcrostone	€ 17,50
Rinderfilet-Carpaccio mit gehobeltem Parmigiano und Rucola	€ 14,50
Thunfisch in Sesammantel mit Weißkohlsalat und Ingwermousse	€ 16,50
Buffala-Mozzarella mit Tomaten und Basilikum	€ 13,50
Duett aus Buffala-Mozzarella und Culatello Schinken	€ 16,50
Vitello Tonnato	€ 15,50
Rucolasalat mit Tomaten und gehobeltem Parmesan	€ 8,50

### **PRIMI PIATTI / PASTA**

Spaghetti "Aglio & Olio und Peperoncino" mit Pinienkernen (scharf)	€ 13,50
Linguine mit Scampi	€ 19,50

### **PESCE / FISCH**

Seezunge vom Grill mit Spinat und Gemüse	€ 32,50
Gamberi und Kalamari vom Grill mit Rucolasalat	€ 26,50

### **CARNE / FLEISCH**

Straccetti - Rinderfilet vom Grill, leicht pikant mit Knoblauch, Rosmarin und Spitzpeperoni	€ 27,50
---	---------

### **Formaggi / KÄSE**

Pecorino Sardo	DOP	€ 8,50
Taleggio	DOP	€ 8,50
Gorgonzola	DOP	€ 8,50
Parmigiano Reggiano	DOP	€ 9,50
Assortimento di Formaggi misti		€ 12,50

### **Weinempfehlung**

Kampanien	DOCG	Gavi di gavi	2017	F.lli Bianco	0,75L	34 €
Friuli	DOCG	Pinot Grigio barrique	2015	Gravner	0,75L	39 €
Apulien	DOC	Primitivo	2011	Vinosia	0,75L	45 €
Abruzzo	DOC	Montepulciano	2014	Ortona	0,75L	37 €

Sehr geehrte Gäste, unsere Servicemitarbeiter informieren Sie gerne über mögliche Allergene und Unverträglichkeiten in unserem sorgfältig ausgewählten Angebot an Speisen.