

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	2022 Vinosia	trocken, fruchtig	0,2L	€ 9,50
Piemont	DOCG	Arneis	2022 Guasti C.	trocken, elegant	0,2L	€ 9,50
Friuli	DOCG	Sauvignon	2022 Villa Nova	pfiffig, harmonisch	0,2L	€ 9,50

Rotweine

Abruzzo	DOC	Montepulciano	2017 Agriverde	trocken, vollmundig, €	0,2L	€ 9,50
Apulien	DOC	Primitivo	2019 Vinosia	fruchtig leicht	0,2L	€ 9,50
Apulien	DOC	Negroamaro	2016 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 Koffeinfrei	€ 3,00
Espresso Corretto	€ 4,50
Doppio Espresso	€ 5,00
Cappuccino, Latte Macchiato	€ 5,00
Tee Sortiment	€ 5,80

PACOS MENÜEMPFEHLUNG

Weisser Spargel gratiniert mit Parmesan, pochiertem Ei und schwarzem Trüffel	
Tortelli gefüllt mit Rote Bete auf einer Parmesancreme, mit Baby Mangold und Balsamicojuice	
Rosa Thunfischfilet (lauwarm) mit grünem Spargel und Orangen-Dill-Vinaigrette	
<i>oder wahlweise</i>	
Tagliata vom Rind, mit sautierten Artischocken und Rotweinsauce	4Gänge € 69,00
Joghurt-Honig-Semifreddo (Parfait) mit Rhabarber	5Gänge € 79,00

ANTIPASTI / VORSPEISEN

Weisser Spargel gratiniert mit Parmesan, pochiertem Ei und schwarzem Trüffel	€ 26,50
Rinderfilet Tatar mit eingelegten Artischocken und Mostarda (Früchesenf)	€ 26,00
Schwertfisch Carpaccio & gegrillte Jackobsmuschel mit Mango, leicht picant	€ 26,00

PRIMI PIATTI / HAUSGEMACHTE PASTA

Tortelli gefüllt mit Rote Bete auf einer Parmesancreme, mit Baby Mangold und Balsamicojuice	€ 26,00
Risotto al profumo di Mare (Scampi-Venusmuscheln-Kalamari-Octopus)	€ 26,00
Tagliatelle mit Kalbsragout und Steinpilzen	€ 26,00

PESCE / FISCH

Rosa Thunfischfilet (lauwarm) mit grünem Spargel und Orangen-Dill-Vinaigrette	€ 36,50
Gebratenes Doraden-Filet und Gamba, auf Gemüse-Caponata und Olivenpesto	€ 35,50
"Branzino" Seewolf in Salzkruste, mit Gemüse der Saison, Blattspinat und Kartoffelpüree (für 2 Pers.)	€ 72,00

CARNE / FLEISCH

Geschmortes Kalbs-Ossobuco im eigenen Sud auf Selleriepüree	€ 36,00
Rosa gebratenes Lammkarree mit grünen marinierten Auberginen und Honigsauce, leicht picant	€ 37,00
Tagliata vom Rind, mit sautierten Artischocken und Rotweinsauce (für 2 Pers.)	€ 74,00

DESSERT

Schokoladentörtchen auf Mascarponecreme	€ 11,00
Kokos-Ingwer-Eis mit Ananas Kompott	€ 10,50
Millefoglie mit Nugat-Mousse und Mascarpone	€ 10,50
Joghurt-Honig-Semifreddo (Parfait) mit Rhabarber	€ 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
Bufala-Mozzarella mit Tomaten und Basilikum	€ 17,50
Duett aus Bufala-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 vereehrte Gäste, unsere Servicemitarbeiter informieren Sie gerne über mögliche Allergene und Unverträglichkeiten in unserem sorgfältig ausgewählten Angebot an Speisen.