

# Tageskarte

## Aperetivo

Aperol Spritz   Hugo`s   Lillet   Ramazzotti Rosato mit frischen Basilikum	5,90 €
(NEU) Rosso Silano Spritz	5,90 €
Crodino oder San Bitter (ohne Alkohol)	3,90 €
Baderbräu Weißbier aus Schnaitsee	0,5 l 3,90 €

Carpaccio vom Carne Salada (aus Gardasee) mit gebratene Pioppinipilze	13,50 €
Gebratene Octopus mit Kapern und Oliven	12,50 €
Salsiccia (aus Kalabrien) mit Raps Gemüse	10,50 €

„Kastanien“ Cremesuppe mit Croutons	6,50 €
-------------------------------------	--------

Spaghetti allo „Scoglio“ mit Gambas, Mies- und Venusmuscheln	15,50 €
Paccheri mit Datteltomaten, Basilikum und „Burratakäse“	13,50 €

### Hausgemachte Teigwaren

gefüllte Ravioli mit Ricotta und Spinat in Salbeibutter	12,50 €
Pappardelle mit feinem Hirschragout	14,50 €

### Aus unserem Holzofen

Pizza „Focaccia“ mit Bruschetta, Rucola und Parmesansplittern	9,90 €
Pizza mit Büffelmozzarella und Carne Salada (aus Gardasee)	13,50 €

### Hauptspeisen alle mit Tagesbeilage

„Branzino“ Seebarschfilet mit Prosecco-Limetten-Spinat u. Bratkartoffeln	23,90 €
Argentinische Gambas vom Grill mit Salat	20,50 €
Gemischer Fischsteller vom Grill dazu Salat	22,50 €
Babyseezunge vom Grill mit Gemüse und Kartoffeln	24,90 €

Kalbsleber in Rosmarin-Balsamico-Soße	17,50 €
Scaloppine mit Pioppinipilze und Südtiroler Speck	16,50 €
Entrecôte mit Rucola, Datteltomaten und Parmesansplitten	25,50 €

### Dessert

Schwarze Mousse au Chocolate	6,50 €
Frische Erdbeeren mit Mascarpone Creme	7,50 €
Crème brûlée mit frischen Früchten	7,90 €
Spekulatiustiramisu	6,50 €
Tiramisu „Tradizionale“	4,50 €
Dessert Misto (nach Art des Hauses)	8,90 €