

Tageskarte

Aperetivo

Aperol Spritz Hugo`s Lillet Ramazzotti Rosato mit frischen Basilikum	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)	13,50 €
Büffelmozzarella (in Colonnaden Schmalz) auf Rucola mit Kirschtomaten	13,50 €
Baby Calamari in Tomatensoße mit Mangold (leicht scharf)	13,50 €
gegrillter Ziegenkäse mit Salsiccia und getrüffelter Balsamico-Creme	13,90 €

Kürbis Cremesuppe mit Croutons	6,50 €
--------------------------------	--------

Spaghetti mit argentinischen Gambas (leicht scharf)	14,50 €
---	---------

Hausgemachte Teigwaren

gefüllte „Kastanien“ Ravioli in Salbeibutter	13,90 €
Pappardelle mit feinem „Entenragout“	14,50 €
Fusilli mit Nduja, leicht scharf, (aus Calabrien) und gesalzener Ricotta	13,90 €
Paccheri alla Sorrentina mit frischer Tomatensoße und Büffelmozzarella	13,50 €

Aus unserem Holzofen

Pizza „Focaccia“ mit Bruschetta, Rucola und Parmesansplittern	9,90 €
Pizza „Al Limone“ mit Büffelmozzarella und Bresaolaschinken und Zitronen	13,50 €
Pizza Bianca mit Mozzarella, Champignons und frischem schwarzen Trüffel aus Alba	16,90 €

Hauptspeisen alle mit Tagesbeilage

Seezunge vom Grill (500g) mit Spinat und Kartoffeln	27,50 €
(Wildfang) Sankt Peter Fischfilet mit Kirschtomaten, Kapern und Oliven	23,90 €
Gemischter Fischteller vom Grill dazu Salat	22,50 €
Lachsfilet vom Grill mit „Kastanien“	19,50 €
Scaloppine (Schweinemedallions) mit „Kastanien“ in Thymiansoße	16,50 €
Kalbsleber in „Salbeibutter“	17,50 €
Rinderfilet im Speckmantel mit Rotweinsauce	26,50 €
Ossobuco alla Milanese (Kalbshaxe) mit Safranrisotto	23,50 €

Dessert

Profiterole gefüllt mit Vanillecreme	7,50 €
Waldfrüchte Panna Cotta	7,50 €
Schwarze Mousse au Chocolate	6,50 €
Tartufo Eis (Affogato al Caffè)	6,90 €
FrISCHE Erdbeeren mit Mascarpone Creme	7,90 €
Selbstgemachtes Schokoladen Soufflee	7,90 €
Dessert Misto (nach Art des Hauses)	9,60 €