

# Klassik & Saisonal

## Aperitifs

Spritz „Veneto“ Weißwein, Soda und Aperol 0,2l € 5,50

Aperitivo Ramazotti „Rosato“ 0,2l € 6,50

Prosecco mit Holundersirup 0,1l € 5,00

Spritz „Veneziano“ Prosecco, Soda und Aperol 0,2l € 6,50

Hugo´s 0,2l € 6,50

Tocco Rosso 0,2 l € 6,50

## Vorspeisen

Gemischte Saisonsalate € 3,50

Rucolasalat mit Tomate und gehobeltem Parmesan € 6,80

Caesars salad mit gebratenen Riesengarnelen € 12,50

1,3,4,7,10

Salatteller „Medici“ mit Thunfisch, Bohnen, Parmaschinken  
und Parmesan € 8,20

4, 7,10

Büffelmozzarella mit Tomate und frischem Basilikum € 9,20

7

Parmaschinken mit grünen Oliven € 9,50

Vitello tonnato € 9,50

3,4,10,14

Mariniertes Fjordlachscarpaccio mit Dill und Zitronensoße € 9,50

4, 10

Gebratene Kalbsleberstreifen auf Feldsalat in Balsamico € 9,50

10

Flusskrebss und Avocado in Zitronendressing auf Rucolasalat € 10,50

2, 10

Ochsenfiletcarpaccio mit Rucolasalat und gehobeltem Parmesan € 11,50

7,10

## Suppen

Minestrone mit frischem Gemüse € 5,80

9

Tomatencremesuppe mit Crôutons und frischem Basilikum € 5,80

7

## Pasta

Spaghetti all'aglio e olio € 8,30

1

Pennette all'arrabbiata € 8,50

1

Gnocconi mit Trüffelfüllung in Trüffelsahne € 13,50

1,3,7

Spaghetti Napoli mit Tomatensoße € 8,00

1

Fettuccine mit schwarzem Trüffel in Sahnesoße oder Butter € 13,50

1,3,7

Linguini mit Riesengarnelen und Kirschtomaten € 12,50

1,2,4,9,14

Spaghetti mit frischen Venusmuscheln € 10,90

1,2,4,8,9,14

## Fisch

Grigliata, Seeteufel, Babyseezunge und Riesengarnelen vom Grill  
mit Saisonsalat € 22,50

2,4,10

Babyseezungen vom Grill mit Saisongemüse € 21,80

4, 10

Ganze Goldbrasse vom Grill mit Knoblauch, Rosmarin und Saisonsalat € 19,90

4,10

## Fleisch

Straccetti, dünne Rinderfilets mit Knoblauch, und Rosmarin gegrillt, auf Rucolasalat  
und Gemüse € 22,50

10

Medaillons vom Schweinefilet in grüner Pfeffersoße mit Fettuccini € 18,80

1,7,9

Saltimbocca, Kalbsmedaillons mit Parmaschinken und Salbei,  
in Gorgonzolasoße mit Fettuccine € 18,90

1,3,7

Gebratene Kalbsleberscheiben in Salbeibutter mit Saisongemüse € 18,90

7

Kalbsmedaillons mit gehobeltem schwarzem Trüffel, in Sahnesoße  
mit feinen Bandnudeln € 22,50

1,3,7

## Pizza

- Pizza Margherita mit Tomaten, Mozzarella und Basilikum* € 7,20  
1,7
- Pizza mit Mailänder Salami, Peperoni, Tomaten und Mozzarella* € 8,10  
1,7
- Pizza mit Thunfisch, Zwiebeln, Tomaten und Mozzarella* € 8,10  
1,4,7
- Pizza „Diavola“ mit pikanter, italienischer Wurst und Zwiebel* € 8,50  
1,7
- Pizza mit Tomaten, Mozzarella, Schinken und Champignons* € 8,80  
1,7
- Pizza mit Tomate, Mozzarella und Vitello Tonnato* € 9,10  
1,3,4,10,14
- Pizza mit Spinat und Gorgonzola* € 8,90  
1,7
- Pizza mit Parmaschinken und Rucola* € 9,10  
1

## Dessert

*Ein ganz klein wenig Süßes, kann viel Bitteres verschwinden lassen.*

- Mascarponecreme mit frischen Erdbeeren* € 6,80  
7
- Crème Brûlée* € 5,50  
3,7
- Mousse al cioccolato* € 5,90  
3,7
- Hausgemachte geeiste Tartufo  
al Cioccolato, Bianco, Nocciola Piemontese und Pistacchio* € 6,50  
7
- Souffle al cioccolato mit Beerenragout und Vanilleeis* € 7,80  
3,7
- Tiramisú* € 5,90  
1,3,7
- Pannacotta mit karamellisierten Orangen* € 5,90  
7
- Millefoglie mit Mascarponecreme* € 5,90  
3,7
- Semifreddo al caffè* € 5,50  
7

*Speisen denen Nummern beigelegt sind, enthalten die entsprechenden, aus den nachfolgenden Ziffern ersichtlichen allergenen Zutaten:  
1 Gluten; 2 Krustentiere; 3 Eier; 4 Fisch; 5 Nüsse; 6 Soja; 7 Milchprodukte;  
8 Hülsenfrüchte; 9 Sellerie; 10 Senf; 11 Sesam; 12 Weichtiere; 13 Wein; 14 Schwefel;*