

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

Prosecco „Veneziano“ 0,2l € 6,50

Hugo's 0,2l € 6,50

Tocco Rosso 0,2l € 6,50

Vorspeisen

Bruschetta mit frischen Tomaten und Basilikum € 4,80

¹

Gemischte Saisonalate € 3,50

Rucolasalat mit Tomate und gehobeltem Parmesan € 6,80

⁷

Caesars salad mit gebratenen Riesengarnelen € 12,50

^{1,3,4,7,10}

Saisonalate 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 Fjordlachs carpaccio mit Dill und Zitronensoße € 9,50

^{4, 10}

Gebratene Kalbsleberstreifen auf Feldsalat in Balsamico € 9,50

¹⁰

Flusskrebbs und Avocado in Zitronendressing auf Rucolasalat € 10,50

^{2, 10}

Ochsenfilet carpaccio mit Rucolasalat und gehobeltem Parmesan € 11,50

^{7,10}

Suppen

Minestrone mit frischem Gemüse € 5,80

⁹

Tomatencremesuppe mit Croutons und frischem Basilikum € 5,80

Pasta

Spaghetti alla Checca mit frischen Tomaten, Knoblauch und Basilikum € 9,80

1

Pennette all'arrabbiata € 8,50

1

Gnocconi mit Trüffel­füllung in Trüffelsahne € 13,50

1,3,

Spaghetti Napoli mit Tomatensoße € 8,00

1

Taglierini 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 Taglierini € 18,80

1,7,9

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

1,3,7

Gebratene Kalbsleberscheiben in Salbeibutter mit Saisongemüse € 18,90

7

*Kalbsmedaillons mit gehobeltem schwarzem Trüffel, in Sahnesoße
mit Butterttaglierini € 22,50*

1,3,7

Pizza

Pizza Margherita mit Tomaten, Mozzarella und Basilikum € 7,60

1,7

Pizza mit Mailänder Salami, Peperoni, Tomaten und Mozzarella € 8,50

1,7

Pizza mit Thunfisch, Zwiebeln, Tomaten und Mozzarella € 8,50

1,4,7

Pizza „Diavola“ mit pikanter, italienischer Wurst und Zwiebel € 9,10

1,7

Pizza mit Tomaten, Mozzarella, Schinken und Champignons € 9,20

1,7

Pizza mit Tomate, Mozzarella und Vitello Tonnato € 9,50

1,3,4,10,14

Pizza mit Spinat und Gorgonzola € 9,30

1,7

Pizza mit Parmaschinken und Rucola € 9,80

1

Dessert

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

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;*