

Spezialitätenkarte

Mezzodi-Spritz, Mezzodi, Prosecco, Soda, Minze 0,25l € 5,90

Antipasti/ Vorspeisen:

- *Gegrillter Oktopus auf Süßkartoffelpüree* € 11,50
- *Bruschetta - geröstete Brotscheiben mit Tomate, Knoblauch und Basilikum* € 5,90
- *Lardo-Involtini mit Datteln gefüllt auf Mascarpone-Gorgonzolasauce* € 11,50
- *Prosciutto di Norcia (Rohschinken) mit frischen Feigen* € 11,50
- *Kartoffelsuppe mit schwarzem Trüffel* € 9,00
- *Gefüllte Crespelline (Pfannkuchen) mit Burrata und Radicchio auf Rotweincrème* € 12,00

Pasta/ Nudelgerichte:

- *Tagliolini mit schwarzem Trüffel* € 16,90
- *Spaghetti „ghitarra“ Cacio e Pepe mit gegrillten Garnelen* € 13,50
- *Tagliolini mit Pfifferlingen* € 15,90
- *Lauch-Cannelloni mit Fleischfüllung auf Safran-Käsesauce* € 13,00

Alle Fisch- und Fleischgerichte werden mit Gemüse und Kartoffeln serviert

Pescel/ Fleischgerichte:

- *Orata alla griglia - Goldbrasse im Ganzen gegrillt* € 21,50
- *Branzino alla griglia - Wolfsbarsch im Ganzen gegrillt* € 21,50
- *Seezunge im Ganzen gegrillt* € 24,50
- *Rombo - Babysteibutt im Ganzen gegrillt* € 24,50
- *Seeteufel im Lardomantel auf karamellisierten roten Zwiebeln* € 20,50

Garnel/ Fleischgerichte:

- *Lammlachse mit Kräuterkruste auf Weißweincrème* € 19,50
- *Gebratenes Perlhuhn auf Trüffelcrème* € 20,00
- *Rinderfilet im Steinpilzmantel in Rotweinsauce* € 22,50

Dolci/ Desserts:

- *In Rotwein gekochte Birnen auf Mascarpone mousse* € 7,90
- *Lauwarmes Schokoladensoufflée mit Vanillesauce* € 7,90
- *Tiramisu* € 7,00
- *Trüffelpannacotta* € 7,90
- *Tartufo di Pizzo (Calabria) - mit Borsch San Marzano* € 7,00

Überraschungsmenü - 4 Gänge

(Vorspeise - Pastagericht - Hauptgericht - Dessert)

Sie wählen den Hauptgang mit Fisch oder Fleisch

€ 43,50

€ 53,50 mit Weinbegleitung (3 Gläser 0,1l von der Weinempfehlung)

*Gerne informieren wir Sie über Allergene in unserer Speisekarte.
Bitte wenden Sie sich an unsere Mitarbeiter.*