



## EMPFEHLUNG DES HAUSES

Kürbisschaumsuppe mit gebratenen  
Jakobsmuscheln und Trüffel Pesto 13.5

\*\*\*

Frische Austern (3) mit Zitrone oder mit  
Parmesankäse im Ofen überbacken 9.0 / 11.2

\*\*\*

Pizza Salmone mit Burrata  
und roten Zwiebeln 14.5

\*\*\*

Tondi pere marroni – gefüllte Teigtaschen  
mit Birnen und Maronen  
in Steinpilz-Kräuter-Sauce 16.0

\*\*\*

Risotto mit frutti di mare mit Lachs, Garnelen,  
Oktopus oder Calamari 16.5

\*\*\*

Rinderfilet 220g nach Wunsch gebraten mit  
Speckbohnen und Rosmarinkartoffeln 34.5

\*\*\*

Fischplatte mit Doraden Filet, Lachs, Oktopus,  
Calamari und Garnelen gegrillt, dazu  
feiner Spinat und Rosmarinkartoffeln 32.5

\*\*\*

Crème Brûlée 8.5

\*\*\*

A Mano Imprint Susumaniello IGT 2021

Dunkle Beeren, blumig, körperreich

0,75l / 0,2l 29.0 / 10.5

Gültig in der Zeit vom 29.12.2022 bis 22.01.2023

Alle Preise in Euro inkl. MwSt.



## SEASONAL CHOICES

Pumpkin cream soup with fried scallops and  
truffle pesto 13.5

\*\*\*

Fresh oysters (3) with lemon or gratinated  
with parmesan cheese 9.0 / 11.2

\*\*\*

Pizza Salmone with Burrata and  
red onions 14.5

\*\*\*

Tondi pere marroni – dumplings filled with  
peers and chestnuts in a light  
porcino mushroom herb sauce 16.0

\*\*\*

Risotto frutti di mare with Salmon, prawns,  
octopus or squid 16.5

\*\*\*

Fillet of beef (220g) fried as you order,  
green beans wrapped in  
bacon served with rosemary potatoes 34.5

\*\*\*

Fish platter with grilled gilt head, salmon,  
octopus, squid and prawns with spinach  
and rosemary potatoes 32.5

\*\*\*

Crème Brûlée 8.5

\*\*\*

A Mano Imprint Susumaniello IGT 2021

Dark berries, floral, full bodied

0,75l / 0,2l 29.0 / 10.5

Valid from 29.12.2022 until 22.01.2023

All prices incl VAT