

# Klassik & Saisonal

## Aperitifs

Spritz „Veneto“ Weißwein, Soda und Aperol 0,2l € 7,90

Aperitivo Ramazotti „Rosato“ 0,2l € 8,90

Campari Amalfi 0,2l € 8,90

Spritz „Veneziano“ Prosecco, Soda und Aperol 0,2l € 8,90

Hugo´s 0,2l € 8,90

Tocco Rosso 0,2l € 8,90

## Vorspeisen

Bruschetta mit frischen Tomaten und Basilikum € 8,50

<sup>1</sup>  
Gemischte Saisonsalate € 5,50

Rucolasalat mit Tomate und gehobeltem Parmesan € 9,50

<sup>7</sup>  
Caesars Salat mit gebratenen Riesengarnelen € 17,90

<sup>1,3,4,7,10</sup>  
Salatteller „Medici“ mit Thunfisch, Bohnen, Parmaschinken  
und Parmesan € 11,00

<sup>4, 7,10</sup>  
Büffelmozzarella mit Tomate und frischem Basilikum € 14,90

<sup>7</sup>  
Parmaschinken mit grünen Oliven € 14,90

Vitello tonnato € 14,90

<sup>3,4,10,14</sup>  
Mariniertes Fjordlachscarpaccio mit Dill und Zitronensoße € 15,90

<sup>4, 1</sup>  
Gebratene Kalbsleberstreifen auf Feldsalat in Balsamico € 15,90

<sup>10</sup>  
Flusskrebs und Avocado in Zitronendressing auf Rucolasalat € 15,90

<sup>2, 10</sup>  
Ochsenfiletcarpaccio mit Rucolasalat und gehobeltem Parmesan € 15,90

## Suppen

Minestrone mit frischem Gemüse € 7,80

<sup>9</sup>  
Tomatencremesuppe mit Croutons und frischem Basilikum € 7,80

## Pizza

- Pizza Margherita mit Tomaten, Mozzarella und Basilikum* € 10,50  
1,7
- Pizza mit Mailänder Salami, Peperoni, Tomaten und Mozzarella* € 12,90  
1,7
- Pizza mit Thunfisch, Zwiebeln, Tomaten und Mozzarella* € 12,90  
1,4,7
- Pizza „Diavolo“ mit pikanter, italienischer Wurst und Zwiebel* € 12,90  
1,7
- Pizza mit Tomaten, Mozzarella, Schinken und Champignons* € 12,50  
1,7
- Pizza mit Tomate, Mozzarella und Vitello Tonnato* € 13,50  
1,3,4,10,14
- Pizza mit frischen Feigen und Gorgonzola* € 13,50  
1,7
- Pizza mit Parmaschinken und Rucola* € 13,50  
1

## Dessert

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

- Semifreddo al caffè* € 7,90  
3,7
- Mousse al cioccolato* € 7,90  
3,7
- Hausgemachte geeiste Tartufo al Cioccolato,  
Bianco, Nocciola Piemontese oder Pistacchio* € 8,90  
7
- Tiramisú* € 7,90  
1,3,7
- Pannacotta mit karamellisierten Orangen* € 7,90  
7
- Crème Brûlée mit Kokosraspeln und gerösteten Pistazien* € 8,20  
3,7,17,18
- Millefoglie mit Mascarponecreme* € 7,90  
3,7

*Speisen denen Nummern beigelegt sind, enthalten die entsprechenden, aus den nachfolgenden Ziffern ersichtlichen allergenen Zutaten:*

*1 Gluten; 2 Krustentiere; 3 Eier; 4 Fisch; 5 Walnuss; 6 Soja; 7 Milchprodukte;*

*8 Hülsenfrüchte; 9 Sellerie; 10 Senf; 11 Sesam; 12 Weichtiere; 13 Wein; 14 Schwefel; 15 Pinienkerne; 16 Kürbiskern; 17 Kokos; 18 Pistazien*

## Pasta

*Spaghetti all'aglio e olio* € 12,80

<sup>1</sup>  
*Spaghetti Napoli mit Tomatensoße* € 12,80

<sup>1</sup>  
*Pennette all'arrabbiata* € 12,80

<sup>1</sup>  
*Gnocconi mit Trüffelüllung in Trüffelsahne* € 17,90

<sup>1,3,7</sup>  
*Fettuccine mit schwarzem Trüffel in Sahnesoße oder Butter* € 17,90

<sup>1,3,7</sup>  
*Linguini mit Riesengarnelen und Kirschtomaten* € 17,90

<sup>1,2,4,14</sup>  
*Spaghetti mit frischen Venusmuscheln* € 16,90

<sup>1,2,4,13,14</sup>

## Fisch

*Gemischte Fische vom Grill mit Gemüse und Kartoffeln* € 33,50

<sup>2,4,10</sup>

*Ganze Goldbrasse vom Grill mit Knoblauch, Rosmarin und Saisonsalat* € 27,90

<sup>4</sup>

*Riesengarnelen vom Grill mit Gemüse und Kartoffeln* € 31,90

<sup>2</sup>

## Fleisch

*Straccetti, dünne Rinderfilets mit Knoblauch und Rosmarin gegrillt,  
auf Rucolasalat und Gemüse* € 33,50

<sup>9</sup>

*Medaillons vom Schweinefilet in grüner Pfeffersoße mit Fettuccine* € 27,90

<sup>1,7,9,13</sup>

*Saltimbocca, Kalbsmedaillons mit Parmaschinken und Salbei,  
in Gorgonzolasoße mit Fettuccine* € 27,90

<sup>1,3,7,13</sup>

*Gebratene Kalbsleberscheiben in Salbeibutter mit Saisongemüse* € 27,90

<sup>9,13</sup>

*Kalbsmedaillons mit gehobeltem schwarzem Trüffel, in Sahnesoße  
mit feinen Bandnudeln* € 31,90

<sup>1,7,13</sup>