## $\frac{\textbf{Tageskarte}}{\underline{\text{Vorspeisen}}}$

Hugo's	6,90
Carpaccio di Patate con Tartufo (G)	14,50
Kartoffel – Carpaccio mit Trüffeln	,
Carciofi Trifolati	12,90
Gebratene Artischocken auf Tomaten-salat und Parmesan	
Funghi alla Griglia	11,50
Kräuter Seitlinge Pilze von Grill mit Rucola, Kirschtomaten und Parmesan	11.00
Rognoni di Vitello (G,L) Kalbsnieren in Senf Sauce auf Rucola Salat	11,90
Radicchio Trevisano (G)	13,50
Radicchio trevisano von grill mit Balsamico-creme und Parmesan	19,90
Tartar di Salmone	16,50
Lachs Tartar mit Avocado-mousse auf Gurken-carpaccio	10,00
<u>Nudelgerichte</u>	
Tagliolini al Tartufo (G)	17,50
Tagliolini mit Trüffel	
Cavatelli con Ragout (G L)	13,90
Hausgemachte Cavatelli mit Kalbsragout und Parmesan	<b>17</b> 00
Risotto Scampi (G, L)	15,90
Risotto mit Scampi und Kräuter Seitlinge Pilze in Weißweinsauce Tagliatelle con Salmone (D,G)	12 00
Tagliatelle mit Lachs, Artischocken Kirschtomaten und Parmesan	13,90
Fleischgerichte*	
Tagliata di Manzo (G)	23,50
Geschnittene Rinderlende vom Grill auf Radicchi Trevisano und Parmesan	,
Cotoletta di Maiale	21,50
Iberico Schwein Kotelett von Grill	
Scaloppina ai Carciofi (L)	22,50
Kalbsmedaillons mit frische Artischocken und Kirschtomaten in Weißweinsauce	05.00
Agnello ai Funghi (G,L)	25,90
Lammlachse vom Grill mit Kräuter Seitlinge Pilze in Weißweinsauce Fischgerichte*	
Sogliola alla Griglia (D)	29,90
Frische Seezunge vom Grill	25,50
Filetti di Branzino in Crosta di Patate e Tartufo (D, G)	23,90
Wolfbarsch Filet in Kartoffel- Kruste mit Trüffeln	,-
Pesce Misto alla Griglia (B, D)	22,90
Gemischte Fischplatte vom Grill	
Branzino alla Griglia (D)	21,90
Wolfbarsch vom Grill	22.00
Coda ai Funghi (D,G,L)	23,90
Frische Seeteufel-filet mit Kräuter Seitlinge Pilze und Pinienkerne Weißweinsauce * Alle Hauptsgrichte worden mit Beilagen gewiert	
*Alle Hauptgerichte werden mit Beilagen serviert Dessert	
Tris della Casa (G)	6,90
Crema Catalana (G)	6,50
Mascarpone-Kirsche Mousse (G)	5,90
_ , ,	