

Buonissimo

Antipasto Buonissimo	21,50
Vorspeisen Variation mediterraner Art	
Insalata primavera	13,90
Gemischter Salat mit Shrimps, grünem und weißem Spargel an Cesar Dressing	
Polpo croccante	19,50
Oktopus knusprig gebraten an Salatbouquet	
Capesante scottate con bietola rossa e arancia	23,50
Jakobsmuscheln gebraten auf rote Beete-Carpaccio und Orangenfilets	
Verdura marinate con caprino caramellizzato	18,50
Mariniertes Gemüse mit karamellisiertem Ziegenkäse	



Risotto allo zafferano, gorgonzola e nduja	19,50
Safranrisotto mit Gorgonzola und scharfer Salamicreme	
Farfalle con salmone, asparagi e aglio orsino	20,50
Schmetterlingnudeln mit Lachs und Spargel in Bärlauchpesto	
Linguine alle vongole e piselli dolci	18,50
Streifenspaghetti mit Venusmuscheln und Zuckererbsen	
Spaghettoni alla spoletina	20,50
Vierkantspaghetti mit Salsiccia und Spargel in Basilikum-Trüffelsauce	
Tagliolini al langostino	22,50
Dünne Bandnudeln mit Kaisergranaten in Tomaten- Cognacsauce	



Branzino alla griglia	29,50
Loup de mer mit frischen Kräutern gegrillt	
Pesce spada alla palermitana con rucola e pomodorini	27,50
Schwertfischmedaillon in Brot-Kräuterkruste gegrillt mit Rucola und Cherrytomaten	
Scaloppa di fegato al miele e aceto balsamico	25,50
Lebermedaillons in Honig-Balsamicosauce gebraten	
Tagliata di manzo su crema di caprino tartufato	28,50
Rumpsteak rosa gegrillt, tranchiert auf getrüffelter Ziegenkäsecreme	
Suprema di faraona con asparagi	24,50
Maishänchen „SUPREME“ gebraten, tranchiert an Spargel	

Dessert	
Mascarpone-Pistaziencreme mit Erdbeeren	10,90

Weißwein					
Lugana	2022 D.O.C.	Lombardai	-trocken/aromatisch -	1/4	8,90
Catarrato / Sauvignon	2021 D.O.C.	Sizilien	-tropisch/mineralisch-	1/4	12,50
Rosé					
Tai rosé	2022 D.O.C.	Venetien	-fruchtig/mineralisch-	1/4	9,50
Rotwein					
Neraja riserva	2016 D.O.C.	Apulien	-intensiv/johannisbeer-	1/4	8,50
Rosso Montalcino BANFI	2020 D.O.C.	Toscana	-samtig/fruchtig-	1/4	10,50



buonissimoneuulm



buonissimo