



## Pasta del giorno / Mittagspasta

**Gnocchi con asparagi e pomodori secchi** 11,90  
Gnocchi mit Spargel in pesto aus sonnengetrockneten Tomaten

**Antipasto Buonissimo** 23,50  
Vorspeisen Variation mediterraner Art

**Vitello tonnato** 19,50  
Dünne Kalbsscheiben mit Thunfischsauce und Kapernäpfel

**Insalata primavera** 18,90  
Gemischter Salat mit Spargel und Lachs

**Scamorza croccante alla puttanesca** 17,90  
Geräucherte Mozzarella in Panko-Kruste knusprig gebacken mit Oliven und Kapern in Tomatensauce

**Tartar di tonno con fragole e salsa al cocco** 23,50  
Lions Thunfisch Tartar mit Erdbeeren an Kokosnusscreme



**Risotto con porcini e asparagi in crema tartufata** 22,50  
Risotto mit Steinpilzen und Spargel in getrüffelter Creme

**Linguine con capesante, pomodorini e peperoncino** 23,50  
Streifenspaghetti mit Jakobsmuscheln, Cherrytomaten und Peperoncino

**Tagliatelle alla forma di parmigiano** 21,50  
Bandnudeln aus dem Parmesanlaib

**Spaghettoni chitarra alla bolognese** 17,50  
Vierkantspaghetti mit Fleischragout in Tomatensauce

**Cavatelli con salmone, zucchini e zafferano** 20,50  
Olivenblattnudeln mit Lachs und Zucchini in Safransauce



**Orata alla griglia** 29,50  
Goldbrasse mit frischen Kräutern gegrillt

**Pesctrice alla marinara** 36,50  
Seeteufelmedaillons mit Venus- und Miesmuscheln in Weißwein

**Bistecca di manzo alla spoletina con asparagi** 37,50  
Rumpsteak rosa gebraten mit Spargel in getrüffelter Sauce

**Costoletta di vitella alla milanese** 31,50  
Kalbskotelett in Brot-Kräuterkruste gebacken nach Mailänder Art

## Dessert

**Fragole al mascarpone** 8,90  
Mascarponecreme mit Erdbeeren

### Weißwein

<b>Roero Arneis</b>	2023 D.O.C.	Piemont	-frisch /fruchtig	1/4	13,00
<b>Gambellara</b>	2023 D.O.C.	Veneto	-trocken/leicht-	1/4	12,90

### Rosé

<b>Tai Rosé</b>	2023 D.O.C.	Veneto	-fruchtig/mineralisch-	1/4	11,90
<b>Alba rosé</b>	2023 I.G.T.	Apulien	-trocken/leicht-	1/4	8,50

### Rotwein

<b>Neraja riserva</b>	2019 D.O.C.	Apulien	-intensiv/johannisbeer-	1/4	8,90
<b>Nero d'avola</b>	2021 D.O.C.	Sizilien	-samtig/fruchtig-	1/4	13,50



buonissimoneuulm



buonissimo