



Antipasto Buonissimo	23,50
Vorspeisen Variation mediterraner Art	
Vitello tonnato	20,50
Dünne Kalbsscheiben mit Thunfischsauce und Kapernäpfel	
Carpaccio di manzo con burrata e valeriana	22,50
Anguscarpaccio mit Gebutterte mozzarella an Feldsalat	
Tonno al sesamo con crema d'avocado	22,50
Lions Thunfisch leicht gebratene in Sesam Kruste an Avocado Creme	



Risotto crema di spinaci, vongole e bottarga	22,50
Spinat-Risotto mit Venusmuscheln und Sonnengetrocknetem Kaviar	
Linguine al langostino	24,50
Streifenspaghetti mit Kaisergranate in Tomaten-Cognacsauce	
Pappardelle al brasato di cervo e porcini	21,50
Breitbandnudeln mit geschmorte Hirschragout und Steinpilzen	
Agnolotti ricotta e spinaci su fonduta di parmigiano	19,50
Agnolotti mit Spinat und Frisch Käse gefüllt auf Parmesan Creme	
Calamarata alla puttanesca con tartar di tonno	23,50
Kure Riesenrohrnudeln mit Oliven, Kapern und Lions Thunfischtartar	



Orata alla griglia	29,50
Goldbrasse mit frischen Kräutern gegrillt	
Sogliola al burro e salvia	37,50
Seezunge in Salbeibutter	
Ossobuco in gremolata alla milanese	31,50
Kalbshaxe in Gremolata geschmort nach Mailänder Art an Safran Risotto	
Filetto di manzo con cardoncelli	42,50
Angusfilet rosa gebraten mit Kräuterseitlingen in Cognacsauce	
Costolette d'agnello	32,50
Lammkoteletts mit Rosmarin gegrillt	

Weißwein					
Sauvignon & Cattaratto	2023 D.O.C.	Sizilien	-frisch /trocken	1/4	13,00
Pinto Grigio	2022 D.O.C.	Friaul	-intensive Farbe/trocken-	1/4	12,90
Rosé					
Galioppo Rosé	2023 D.O.C.	Kalabrien	-trocken/säurearm-	1/4	11,90
Alba Rosé	2023 I.G.T.	Apulien	-trocken/leicht-	1/4	8,50
Rotwein					
PRIMITIVO CRUCIS	2023 D.O.C.	Apulien	-intensiv/beerig-	1/4	8,50
Cabernet	2020 D.O.C.	Venezien	-samtig/fruchtig-	1/4	13,50



buonissimoneuulm



buonissimo