



|                                                                |       |
|----------------------------------------------------------------|-------|
| <b>Antipasto Buonissimo</b>                                    | 23,50 |
| Vorspeisen Variation mediterraner Art                          |       |
| <b>Vitello tonnato</b>                                         | 21,50 |
| Dünne Kalbsscheiben mit Thunfischsauce und Kapernäpfel         |       |
| <b>Carpaccio di manzo con caprino caramellizzato</b>           | 23,50 |
| Rindercarpaccio mit karamellisiertem Ziegenkäse                |       |
| <b>Crema di pomodoro con salame piccante croccante</b>         | 9,50  |
| Tomatencremsuppe mit knuspriger scharfer Salami                |       |
| <b>Quaglia alla cacciatora</b>                                 | 23,50 |
| Gebratene Wachtel mit gebratenen Pfifferlingen auf Kürbiscrème |       |



|                                                                                                   |       |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| <b>Risotto con canterelli e tartufo nero</b>                                                      | 29,50 |
| Risotto mit Pfifferlingen und schwarzem Sommertrüffel                                             |       |
| <b>Tagliatelle con zucca e gamberetti</b>                                                         | 22,50 |
| Bandnudeln mit Garnelen und Kürbis                                                                |       |
| <b>Orecchiette con broccoli e salsiccia</b>                                                       | 21,50 |
| Öhrchennudeln mit Brokkoli und Salsiccia                                                          |       |
| <b>Ravioli ripieni di branzino e agrumi nella bisque di crostacei</b>                             | 24,50 |
| Ravioli gefüllt mit Wolfsbarsch und Zitrusfrüchten in Krustentier-Bisquesauce                     |       |
| <b>Paccheri alla alla norma di pesce spada</b>                                                    | 22,50 |
| Riesenrohrnudeln mit Auberginen; Schwertfischwürfel und würzigem Frischkäse in Cherrytomatencreme |       |



|                                                                          |       |
|--------------------------------------------------------------------------|-------|
| <b>Branzino alla griglia</b>                                             | 30,50 |
| Loup de mer mit frischen Kräutern gegrillt                               |       |
| <b>Bruschetta di pesce spada</b>                                         | 31,50 |
| Schwertfischmedallions in Brot-Kräuterkruste gegrillt an Tomatenconcassé |       |
| <b>Carré d'agnello laccato al miele</b>                                  | 35,50 |
| Lammkarrée mit Honig glasiert rosa gebraten aus dem Ofen                 |       |
| <b>Filetto di manzo con cantarelli</b>                                   | 42,50 |
| Rinderfilet mit Pfifferlingen in Cognac Sauce                            |       |

Aperitif:

|              |                                 |          |                 |      |       |
|--------------|---------------------------------|----------|-----------------|------|-------|
| <b>MASSI</b> | Spumante 18 Monate Hefelagerung | Venezien | frisch/spritzig | 0,1l | 10,90 |
|--------------|---------------------------------|----------|-----------------|------|-------|

Weißwein

|                         |      |        |           |                           |      |       |
|-------------------------|------|--------|-----------|---------------------------|------|-------|
| <b>Chardonnay Numen</b> | 2022 | D.O.C. | Apulien   | -korpulent/Barrique       | 1/4l | 13,50 |
| <b>Lugana CáMaiol</b>   | 2024 | D.O.C. | Lombardei | -leicht/trocken-          | 1/4l | 12,90 |
| <b>Gambellara</b>       | 2024 | D.O.C. | Venezien  | -mineralisch/halbtrocken- | 1/4l | 12,50 |

Rosé

|                  |      |        |          |                     |      |       |
|------------------|------|--------|----------|---------------------|------|-------|
| <b>Tai rosé</b>  | 2024 | D.O.C. | Venezien | -fruchtig/säurearm- | 1/4l | 10,90 |
| <b>Alba Rosé</b> | 2024 | I.G.T. | Apulien  | -trocken/leicht-    | 1/4l | 8,50  |

Rotwein

|                          |      |        |           |                   |      |       |
|--------------------------|------|--------|-----------|-------------------|------|-------|
| <b>Cannonau Argiolas</b> | 2023 | D.O.C. | Sardinien | -intensiv/beerig- | 1/4l | 12,90 |
|--------------------------|------|--------|-----------|-------------------|------|-------|



buonissimoneuulm



buonissimo