Buonissimo

Pasta del giorno / Mittagspasta

Tortellini di magro al burro e salvia 12,90
Tortellini mit Spinat und Frischquark an Salbeibutter und Parmesankäse

---

Antipasto Buonissimo 23,50
Vorspeisen Variation mediterraner Art

Vitello tonnato 21,50
Dünne Kalbsscheiben mit Thunfischsauce und Kapernäpfel

Cozze al vino bianco 20,50
Miesmuscheln in Weißwein

Carpaccio di polpo con zucca marinata 21,50
Oktopus Carpaccio mit mariniertem Kürbis

Scamorza croccante su valeriana con crema all' nduja 19,50
Geräucherte Mozzarella knusprig gebacken auf Feldsalat an Kalabrischer scharfer Salamicreme

❖

Risotto alla zucca con salsiccia e nocciole 21,50
Risotto mit Kürbis, Salsiccia und Haselnüsse

Pappardelle con crema di carote, lemongras e capesante 23,50
Breitbandnudeln mit Lemongras, Karottencreme und Jakobmuscheln

Linguine mare e monti 24,50
Streifenspaghetti mit Seeteufel Ragout, Kräuterseitlingen und Zucchini in Basilikumpesto

Cavatelli con polpo, olive e pecorino 22,50
Olivenblattnudeln mit Oktopus, Oliven und Pecorino Käse

Spaghetti nella forma di parmigiano 21,50
Spaghetti aus dem Parmesanlaib

❖

Branzino alla griglia 30,50
Loup de mer mit frischen Kräutern gegrillt

Pescatrice in manto di parma con carciofi 37,50
Seeteufel Medaillons in Parmaschinken Mantel mit Artischocken

Guancette brasate al porto con spinaci 30,50
Kalbsbäckchen in Portowein geschmort an Spinat

Scaloppina valtellinese 29,50
Kalbsrückenmedaillons mit Bündnerfleisch und Taleggiokäse an Weißweinsauce

---

Aperitif:

MASSI Spumante 18 Monate Hefelagerung			Venezien	frisch/spritzig	0,1l	10,90

Weißwein

Chardonnay Numen	2022	D.O.C.	Apulien	-korpulent/Barrique	1/4l	13,50
Lugana CáMaiol	2024	D.O.C.	Lombarbei	-leicht/trocken-	1/4l	12,90
Sauvignon Hofstätter	2024	D.O.C.	Südtirol	-mineralisch/fruchtig-	1/4l	13,50

Rosé

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

Rotwein

Negroamaro	2013	D.O.C.	Apulien	-intensiv/trocken-	1/4l	14,50

buonissimoneuulm buonissimo