

Suppe & Vorspeise

*Cremesuppe von der Pastinake
Gebackene Ochsenschwanzrolle
14€*

*Büffel Burrata
Mediterranes Antipasti Gemüse
Pesto vom frischen Basilikum
Black Tiger Gamba im Tempura Teig
19€*

*Carpaccio trifft Trüffel
Rindercarpaccio – Rucola – frischer Trüffel
geriebener Parmesan
24€*

*Feldsalat a la Medio
Feldsalat – Gorgonzola Crumble
Birne im Speckmantel – Kräuter Croutons
Kartoffel-Trüffel-Dressing
18€*

*Salat Mixta
Beilagen Salat – Balsamico Dressing - Croutons
6.50€*

Winterliche Aperitif Empfehlung

*Spritz von Blaubeerlikör – Eis – Winzer Sekt aufgefüllt
frische Blaubeeren & Minze
0,1l Glas
9€*

Pasta & Vegetarisch

Pasta Trüffel

*Spaghetti – Butterschaum
frisch gehobelter italienischer Winter Trüffel*

27€

- mit rosa gebratenen Streifen vom Rinderfilet

37€

Pasta Filetto

*Spaghetti – Frühlingslauch - Rosenkohl
frische Kräuterseitlinge – Streifen vom Rinderfilet -
in einer leichte Rahmsauce mit Preiselbeeren*

25€

Pasta Gamba-Bolognese

*Tagliatelle – Gambasugo – pikante Sauce von Tomaten & Kräutern
Marinierter Rucola – gegrillte Riesengarnele*

26€

Vegetarisch

Mediterraner Gemüsestrudel

*Strudel gefüllt mit Grillgemüse – Schafskäse – frischen Blattspinat
Trüffel-Kartoffel-Bonbon – kräftige Parmesansauce*

22€

Aperitif Empfehlung

Conte Camillo Negroni

Campari – Gin – Wermut - Eis – frische Orange
12€

Hauptgang *Fisch*

Medaillons vom Seeteufel

Seeteufel – frischer Blattspinat – getrocknete Tomaten
Rote Beete Gnocchi – Zitronen-Weißwein
Wilder Brokkoli im Knuspermantel

35€

Hauptgang *Fleisch*

Barbarie Entenbrust

rosa gebratene Entenbrust
Preiselbeer-Kroketten – Gemüse vom frischen Rosenkohl & Waldpilzen
kräftige Primitivo Jus

38€

...unser Klassiker

Kalbsschnitzel in Pankopanade

Zwei kleine Kalbsschnitzel – Parmesan-Pommes mit frischem Trüffel
Gemüse aus frischen Wald Pilzen & grünen Bohnen – Sauce Bernaise

36€

Wein Empfehlung

Doppio Passo
Primitivo – Puglia
2021er – Italien

Aromen von Beeren – Kirschen & Waldfrüchten

0,2l Glas 9.90€ - 0,75l Fl.32,90€

Pizza

hausgemachte Steinofenpizzen

Pizza Margherita
Tomatensauce – Mozzarella
(vegetarisch)
12€

Pizza Bruschetta
Tomatensauce - frische Tomate – Zwiebeln -Mozzarella – Rucola
(vegetarisch)
13€

Pizza Thuna
Tomatensauce – weißer Thunfisch – Kapern – rote Zwiebeln - Mozzarella
17€

Pizza Ziege
Tomatensauce – Ziegenkäse – frische Feige – Thymianhonig – Frühlingslauch - Mozzarella
17€

Pizza Salsiccia
Tomatensauce – Paprika – pikante ital. Bratwurst – Jalapeños - Mozzarella
16€

Pizza Salami
Tomatensauce – Salami – frische Champignons - Mozzarella
16€

Pizza Prosciutto
Tomatensauce – Kochschinken – frische Waldpilze - Mozzarella
16€

Pizza Gorgi
Tomatensauce – Gorgonzola – Birne – Walnuß – Mozzarella - Rucola
17€

Pizza Gans
Trüffelcreme – Mozzarella – Kräuterseitling – geräucherte Gänsebrust
22€

Pizza Special
...fragen, Sie gerne Ihre Servicekraft.

...dazu ein frisch gezapftes
San Miguel

Dessert

Affogato
Doppelter Espresso – Vanilleeis
8€

Sorbet des Tages
... fragen, Sie Ihre Servicekraft

Sorbet – frische Früchte der Saison – frische Minze
...mit
Prosecco 13€ – Champagner 19€ – Vodka 10€

Medio's Kaiserschmarrn
karamellierter Kaiserschmarrn
Zwetschgenkompott – Bourbon Vanilleeis & Sauce – Früchte
17€

New York Cheesecake
Blaubeermark – frische Blaubeeren - Brownie Eiscreme
14€

...das muss sein
Doppelter Espresso-Schaumkuss mit Vanillesirup & Milchschaum
8€

Dessertwein – Empfehlung

Sweetheart
Sauvignon Blanc – 2022ger – Oliver Zeter - Pfalz

0,1l Glas 7€