

# Tageskarte

## VORSPEISEN

<b>Frische Austern</b>	<b>Stück 3.50</b>
<b>Gegrillte Jacobsmuscheln auf Manpo-Papaya Ragout</b>	<b>21.50</b>
<b>Oktopus-Carpaccio mit hausgemachtem Zitronenpesto</b>	<b>18.50</b>
<b>Miesmuscheln mit Weißwein-Sud</b>	<b>18.90</b>

## HAUPTGANG

<b>Schwarze Krustenterravioli mit Flusskrebse</b>	<b>27.90</b>
<b>Frische Tagliolini mit Sommertrüffel</b>	<b>24.90</b>
<b>Spaghetti mit Vongole (Venusmuscheln)</b>	<b>22.90</b>

\*\*\*

<b>Steinbeißerfilet mit Pfifferlingskruste, Gemüse und Salat an Hummersauce</b>	<b>28.90</b>
<b>Wolfsbarsch vom Grill mit Gemüse und Salat</b>	<b>27.90</b>
<b>Seppia vom Grill mit Spaghetti aglio, oglio e peperoncini</b>	<b>29.50</b>

\*\*\*

<b>Arg. Entrecote (ca.300gr) mit gerösteten Champignons &amp; Zwiebeln, Rosmarinkartoffeln</b>	<b>33.50</b>
<b>Büffelsteak mit Trüffelkruste , Taglioni und gemischtem Salat</b>	<b>42.50</b>

## DESSERT

<b>Zweierlei Mousse au Chocolat -weiß und braun-</b>	<b>8.50</b>
<b>Crème-Brûlée</b>	<b>7.50</b>
<b>Pasticciotto leccese mit Vanilleeis</b>	<b>6.90</b>