

## MENU DER WOCHE

### ANTIPASTO

1. Warmer Fischsalat (Calamari, Venusmuscheln, Garnelen) mit Sellery und Datterini	€13,00
2. Baby Calamari vom Grill auf Rucola	€ 11,00
3. Alici fritte mit HG Aioli	€ 9,00
4. Thunfischtartare „Sushi Qualität“ mit Burrata aus Apulien	€ 13,00
5. Grillgemüsesalat	€ 11,00
6. HG Oktopus „arancini“ auf grünem Salat mit Zitrone	€ 13,00

### NUDELN GERICHTE (JE € 14,50)

7. HG Fusilli „al limone“ mit Datterini und Cacioricotta
8. Schwarze Spaghetti mit Pfifferlingen und Garnelen
9. Rote Linguine mit Seeteufel und Zitronensahnesoße
10. Linguine di Gragnano „allo scoglio“
11. HG Tagliatelle mit Lammfilet und Ziegenkäse
12. Ziti mit Salsiccia lucana und Steinpilze
13. HG Tagliatelle mit „aglio, olio & peperoncino“ und Steinpilze

### FISCH:

14. Grigliata mista (½ Dorade, Calamari, Garnelen und Lachs) mit Grillgemüse	€ 28,-
15. Frittura mediterranea (Calamari, Sardellen, Meerbarbe und Garnelen)	€ 21,00
16. Gebackene Schwertfisch mit Sardellen, Oliven und Weißwein dazu Gemüse	€ 21,-
17. Thunfisch „Sushi Qualität“ vom Grill mit Chillysalsa dazu Gemüse	€ 24,00
18. Oktopus vom Grill mit Zitronenkartoffelpure'	€ 21,00

### FLEISCH:

19. Argentinisches Rindersteaktagliata vom Grill auf Rucola mit Parmesan	€ 21,00
20. Scaloppina mit gemischten Pilze	€ 19,00
21. Leber „al Balsamico“ und Pinienkerne	€ 19,00

DESSERTS (JE € 4,50): -Schockosouffle' (ohne Mehl und Milch)

- Pannacotta mit roten Früchte
- Apfelcrumble mit Vanillaeis
- Cannolo mit Ricotta und dunkel Schokolade
- Zabaione