

lunch . pranzo . comida . mesimerianó .

MONTAG, 13. JULI BIS SAMSTAG, 18. JULI 2026
12-14 UHR

PASTA . AMORE .

Reisnudeln · Tomaten · Feta · Rucola · Salat 15.9

Rice noodles · tomatoes · feta · arugula · salad

BEPPO . BY . THE . SEA .

Schollenfilet · knuspriger Guanciaie · Marktgemüse · Thymiankartoffeln · Salat 16.9

Plaice fillet · crispy guanciaie · market vegetables · thyme potatoes · salad

FROM . THE . LAND .

Rinderhüftsteak · Kräuterbutter · grüne Bohnen · Pommes · Salat 17.9

Grilled rump steak · herb butter · green beans · French fries · salad

GREEN . FRESH .

Marktsalat · Burrata · gegrillte Avocado · Baguette 15.9

Market salad · burrata · grilled avocado · baguette

Weinempfehlung: Frisch. Aromatisch. Lebendig.

2024er Sauvignon Blanc, Venezia Giulia IGP, Attems / Frecobaldi, Friaul, Italien

0.1l. 4.2 - 0.7l 29

mehr davon . vom süden . vom lavastein .

VITELLO BEPPONATO

Kalbfleisch · Sriracha-Mayonnaise · Thunfischtatar · Meeresspargel 17.9
Veal · sriracha mayonnaise · tuna tartare · sea asparagus

OCTOPUSSY MEDITERRANEO

Gegrillter Pulpo · Tsatziki · Gurke 17.9
Grilled octopus · tzatziki · cucumber

BURRATA LOVE

Burrata · Pfirsich · Crostini · Rucola Aceto · Balsamico 13
Upgrade: hauchdünner Serano Schinken +5
Burrata · peach · crostini · arugula · balsamic vinegar. Upgrade: Serano Prosciutto +5

LINGUINE AMALFI

Linguine · gesalzene Pistazien · Wildbrokkoli · Amalfi-Zitrone 18
Upgrade: Burrata +5
Upgrade: Rohes Thunfisch-Tatar +8
Linguine · salted pistachios · wild broccoli · Amalfi lemon. Upgrade: Burrata or tuna tartare

BEPPO'S ROSTBRATEN

Argentinisches Grain-Fed · Rosmarinjus · Tropea-Zwiebeln · Schalotten · Pasta Mista 29
Argentinian grain-fed roast beef · rosemary jus · Tropea onions · shallots, pasta mista

FASSONE BURGER

Fassone Beef · Brioche · Cheddar · Tomate · Salat · hausgemachte BBQ-Sauce · Pommes 23.9
Fassone beef burger · brioche · cheddar · tomato · salad · homemade BBQ sauce · fries

Weinempfehlung: Weich. Entspannt. Unkompliziert.
2025er Vermentino di Gallura Superiore DOCG, Jankara, Sardinien, Italien
0.1l 8 - 0.7l 55