

# lunch . pranzo . comida . mesimerianó .

MONTAG, 31. AUGUST BIS SAMSTAG, 05. SEPTMEBER 2026  
12-14 UHR

## PASTA . AMORE .

*Tagliatelle · Pfifferlinge · Weißweinsauce · frische Kräuter · Salat 15.9*

Tagliatelle · chanterelles · white wine sauce · fresh herbs · salad

## BEPPO . BY . THE . SEA .

*Gebratene Sepia · Blattspinat · getrocknete Tomaten · Kartoffeln · Salat 16.9*

Pan-seared cuttlefish · baby spinach · sun-dried tomatoes · potatoes · salad

## FROM . THE . LAND .

*Hähnchenbrust / Serrano-Mantel · Tomate · Käse · Risoni · Tomatensauce · Salat 17.9*

Chicken breast wrapped in Serrano ham · tomato · cheese · risoni · tomato sauce · salad

## GREEN . FRESH .

*Marktsalat · Burrata · geröstete Nüsse · Apfel-Zitronen-Senf-Dressing · Baguette 15.9*

Market salad · burrata · roasted nuts · apple, lemon & mustard dressing · baguette

Weinempfehlung: Frisch. Aromatisch. Lebendig.

2024er Sauvignon Blanc, Venezia Giulia IGP, Attems / Freccobaldi, 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 · Tsatsiki · 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