



Das **Vino e Gusto** Mittagsmenü

Zuppa – Suppe

Vellutata di asparagi bianchi con scaglie di Parmigiano ^{7, v} € 9,90
Samtiges Spargelcreme-Süppchen vom weißen Schrobenhausener Spargel mit Parmesan-Flocken

Insalate – Salate

Insalata mista di stagione con salmone alla griglia e avocado ⁴ € 14,90
Salate der Saison mit gegrilltem frischem Lachs und Avocado

Principi – Vorspeisen

Burrata su Carpaccio di barbabietola rossa ⁷ € 16,90
Cremige Burrata di Mozzarella auf Rote-Beete-Carpaccio

Cocktail di Gamberi con Bruschetta classica ^{2,h} € 15,90
Garnelen-Cocktail mit Tomaten-Bruschetta

Zu allen Vorspeisen reichen wir eine Auswahl an frischem Brot ^{1, v}

Pasta con insalatina – Mittagspasta mit Beilagensalat ^{9,10}

Penne alla Siciliana ^{1,7, v} € 14,90
Penne mit Auberginen-Mozzarella-Tomaten-Sauce alla Siciliana

Fettucchine Bolognese ¹ € 9,90
Fettucchine mit Tomaten-Hackfleisch-Sauce

Penne Arrabiata ^{1v} € 8,90
Penne mit scharfer Tomaten-Koblauch-Sauce

Penne alla Petroniana ¹ € 11,90
Penne mit Filetspitzen und Cocktail-Tomaten

Spaghetti Gamberoni ^{1,2,h} € 12,90
Spaghetti mit Garnelen in Weissweinsauce mit Cocktailtomaten

Secondi – Fisch und Fleisch

Baby Calamari alla griglia con verdure di stagione ^{14,9} € 17,90
Kleine gegrillte Tintenfische auf Gemüse der Saison

Salsiccia originale con finocchio alla griglia con patate arrostito al rosmarino e salsa al parmigiano ⁷ € 15,90
Original Fenchel-Salsiccia mit Rosmarin-Bratkartoffeln und Parmesan-Sauce

Dessert

Parfait al torrone e cioccolato fatto in casa ^{1,3,7,8 v} € 7,90
Hausgemachtes Torrone-Schokoladen-Parfait mit gerösteten Haselnüssen

Vino e Gusto