



# Das **Vino e Gusto** Mittagsmenü

## Zuppa – Suppe

Vellutata di asparagi verde con scaglie di parmigiano <sup>v</sup> € 9,90  
Crèmesuppe vom grünen Spargel mit Parmesanhobeln

## Insalate – Salate

Insalata mista di stagione con filetti di salmone Norvegese fresco <sup>4</sup> € 14,90  
Salate der Saison mit Filetstreifen vom frischen Norwegischen Lachs

## Principi – Vorspeisen

Ragù di polpo su salsa di pomodoro fresca <sup>14</sup> € 14,90  
Oktopus-Ragout an frischer Tomatensauce

Porchetta al rosmarino e alloro su rucola con scaglie di parmigiano € 13,90  
Porchetta-Schweinerollbraten mit Rosmarin und Lorbeer an Rucola mit Parmesanhobeln

Zu allen Vorspeisen reichen wir eine Auswahl an frischem, hausgebackenem Brot <sup>1 v</sup>

## Pasta con insalatina – Mittagspasta mit Beilagensalat <sup>9,10</sup>

Spaghetti con cozze e funghi <sup>1,14</sup> € 11,90  
Spaghetti mit Miesmuscheln und Champignons

Penne alla Petroniana <sup>1</sup> € 12,90  
Penne mit Filetspitzen und Cocktailtomaten

Parmigiana di melanzane alla Partenopea <sup>7 v</sup> € 10,90  
Überbackener Auberginenaufbau mit Büffelmozzarella

Penne Arrabbiata <sup>1 v</sup> € 9,90  
Penne in scharfer Tomatensauce mit Knoblauch, Peperoncini

## Secondi – Fisch und Fleisch

Filetto di tonno fresco con Ratatouille <sup>4,9</sup> € 18,90  
Filet vom frischen Atlantic-Thunfisch an Ratatouille

Saltimbocca alla Romana con patate arrostate al rosmarino € 18,90  
Kalbsmedaillon mit Parma-Schinken & Salbei an Rosmarin-Bratkartoffeln

## Dessert

Panna Cotta <sup>3,7</sup> € 7,90  
Hausgemachter italienischer Sahne-Pudding

Vino e Gusto