

La nostra carta della settimana

Vino e Gusto

Unsere Wochenkarte

Aperitivi preferiti di Guido

Americano (Campari, Martini Rosso, Angostura, Orange) ^a € 11,50
Nonino Giannola Style (Amaro Nonino, Prosecco Marca Oro, Orange) ^a € 9,50



Zuppa – Suppe

Vellutata di asparagi verde con scampi ² € 12,90
Crèmesuppe vom grünen Spargel mit Scampi

Insalate – Salate

Insalata mista di stagione con filetti di salmone Norvegese fresco ⁴ € 18,90
Salate der Saison mit Filetstreifen vom frischen Norwegischen Lachs

Principi – Vorspeisen

Ragù di polpo su salsa di pomodoro fresca ¹⁴ € 17,90
Oktopus-Ragout an frischer Tomatensauce

Tartare di salmone Norvegese fresco con cetriolo e ravanello ⁴ € 20,90
Tartar vom frischen Norwegischen Lachs mit Gurke und Radiesschen

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

Pasta e Basta

Pennette alla Genovese ^{1,9} € 19,90
Pennette mit Genoveser Sauce aus Rindfleisch, Zwiebeln, Karotten, Sellerie und Weißwein

Tagliatelle con salsiccia e menta ¹ € 18,90
Tagliatelle mit Salsiccia-Wurst und frischer Minze

Spaghetti con scampi, pancetta e Mazzancolle alla griglia ^{1,2} € 21,90
Spaghetti mit Scampi, Speck und Riesengarnele Mazzancolle alla griglia

Pesce e Carne – Fleisch und Fisch

Ragù di gamberoni Mazzancolle, cozze, coda di rospo, triglia, polpo, calamari e capesante ^{2,4,14} € 31,90
Edelfisch-Ragout mit Riesengarnele, Miesmuscheln, Seeteufel, Rotbarbe, Oktopus
Calamari-Tuben und Jakobsmuscheln

Guance di manzo su verdure di stagione e patate arrostiti al rosmarino € 27,90
Rinderbäckchen an frischen Gemüsen der Saison und Rosmarin-Bratkartoffeln

Dessert

Bunet alla Piemontese ^{1,3,7 v} € 9,90
Dunkler Schokoladenkuchen im Glas mit Amaretto, Sahne und Amarettini-Plätzchen

Vino e Gusto