

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



Raccomandazione di vini di Guido per il piatti abruzzesi – vini bianchi abruzzesi:

- Il Pecorino DOC San Lorenzo di Castilenti (TE), 0,2l/0,75l (-20%) € 10,50/€ 40,00
 Il Pecorino-Passerina San Lorenzo di Castilenti (TE), 0,2l/0,75l (-20%) € 10,10/€ 38,00

Zuppa – Suppe

- Vellutata freddo di cetriolo freschi con salmone ⁴ € 12,90
 Kalte Crèmesuppe von der frischen Gurke mit hausgebeiztem frischen Lachs

Insalate – Salate

- Insalata verde di stagione con anguria, formaggio di capra grigliato e menta ^{7 v} € 18,90
 Grüne Salate der Saison mit gegrillten Ziegenkäse, Wassermelone und frischer Minze

Principi – Vorspeisen

- Calamari alla griglia con velutata di piselli ¹⁴ € 20,90
 Kalmare vom Grill an einer Crème von frischen Erbsen
 Vitello Tonnato fatto in casa ⁴ € 16,90
 Sous-vide-hausgemachte Kalbfleischscheiben auf Thunfisch-Kapern-Sauce
 Eclairs con tartar di salmone e avocado con schiuma di limette e crumble ⁴ € 17,90
 Hausgemachte Eclairs mit Lachs-Avocado-Tartar an Limetten-Schaum mit Crumble
 Zu allen Vorspeisen reichen wir eine Auswahl an frischem, hausgebackenem Brot ^{1 v}

Pasta e Basta

- Spaghetti con zucchine, pomodorini, Bottarga e fiori di zucca croccante ⁴ € 20,90
 Spaghetti mit Zucchini, Kirschtomaten und Bottarga-Kaviar sowie frittierten Zucchini-Blüten
 Pennette con ragu di sepia e pomodorini ^{1,14} € 22,90
 Pennette mit Tintenfisch-Ragout und Kirschtomaten
 Tagliatelle con ragu di faraona e galetti freschi ¹ € 18,90
 Tagliatelle mit hausgemachtem Perlhuhn-Ragout mit frischen Pfifferlingen
 Ravioli freschi ripieno di pomodoro e mozzarella con pesto di basilico fresco ^{1,7 v} € 19,90
 Frische Ravioli mit Tomaten-Mozzarella-Füllung an frischem Basilikum-Pesto

Pesce e Carne – Fleisch und Fisch

- Il sogno dell' estate: Fritto Misto fresco con insalata ^{2,4,14} € 28,90
 Der Traum des Sommers: Fritto Misto (ca. 300 gr.) vom fangfrischen Fisch mit Sommersalaten
 Entrecotto alla griglia (ca. 300gr) con verdure di stagione e patate arrostiti di rosmarino € 28,90
 Entrecôte vom Grill an Gemüse der Saison und Rosmarin-Bratkartoffeln
 E qualcosa di speciale per due: Bistecca Fiorentina con verdure e patate arrostiti di rosmarino € 78,00
 Und das Besondere zu zweit: Unser Bistecca Fiorentina (ca. 1500gr.) mit Saison-Gemüse und Rosmarin-Bratkartoffeln

Dessert

- Crème Caramel con frutti fresche ^{3,7 v} € 10,50
 Hausgemachte Caramel-Dessertcreme frischen Früchten