

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 – 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

- Zuppa di zucca con Amarettini ^v € 12,90
 Kürbissuppe mit Amarettini-Plätzchen

Insalate – Salate

- Insalata con funghi ostrica fritti freschi e pancetta ^v € 18,90
 Bunter Herbst-Salat mit frischen gegrillten Austernpilzen und Speck

Principi – Vorspeisen

- Frutti di mare fatto in casa su carpaccio di zucchine marinate ^{2,14} € 19,90
 Hausgemachte Frutti di mare auf einem marinierten Carpaccio von der Zucchini
 Roast beef con rucola, fettine di parmigiano e chips di vitelotte (patata blu) € 19,90
 Roastbeef an Rucola, Parmesanhobeln und Chips von der Vitelotte (blaue Kartoffel)
 Surf 'n Turf: Carpaccio di manzo fatto in casa su rucola con mazzancolle di gamberone ² € 21,90
 Surf 'n Turf: Hausgemachtes Rinder-Carpaccio auf Rucola mit Mazzancolle-Wildfang-Riesengarnele
 Zu allen Vorspeisen reichen wir eine Auswahl an frischem, hausgebackenem Brot ^{1 v}

Pasta e Basta

- Risotto Frutti di Mare ^{2,14} € 23,90
 Risotto mit frischen Meeresfrüchten
 Tagliatelle con ragù fatto in casa di melanzane, menta e agnello ¹ € 20,90
 Tagliatelle mit hausgemachtem Auberginen-Minze-Lamm-Ragout
 Paccheri ripieni di ragù di finocchi e salsiccia fatta in casa ¹ € 19,90
 Paccheri-Nudeln gefüllt mit hausgemachtem Salsiccia-Fenchel-Ragout
 Ravioli freschi ripieno di pere e Gorgonzola in salsa di salvia e burro ^{1,7 v} € 19,90
 Frische Ravioli mit Birnen-Gorgonzola-Füllung an Salbei-Butter-Sauce

Pesce e Carne – Fleisch und Fisch

- Pesce spada con olive, capperi, pomodorini con patate al rosmarino arrosto e verdure di stagione ⁴ € 28,90
 Schwertfisch alla Pizzaiola mit Oliven, Kapern, Kirschtomaten an Rosmarin-Bratkartoffeln und saisonalen Gemüsen
 Petto d'anatra Barbarie all'arancia con patate al rosmarino arrosto e verdure di stagione € 28,90
 Barbarie-Entenbrust à l'Orange an Rosmarin-Bratkartoffeln und saisonalen Gemüsen

Dessert

- Bavarese miele con mandorle e fichi freschi fatti in casa ^{3,7 v} € 10,90
 Hausgemachte Honig-Mandel-Bayrisch-Crème