

La nostra carta della settimana

# Vino e Gusto

Unsere Wochenkarte

zur Abholung & kostenlosen Lieferung  
täglich von 18 bis 21h



## Zuppa – Suppe

Velutata di patate con tartufo nero <sup>v</sup> € 12,90  
Kartoffelcremesuppe mit schwarzem Trüffel

## Insalate – Salate

Insalata con calamari alla griglia <sup>10,14</sup> € 18,90  
Bunter Herbst-Salat mit Calamari vom Grill

## Principi – Vorspeisen

Roast beef con rucola, fettine di parmigiano e pomodorini € 18,90  
Roastbeef an Rucola, Parmesanhobeln und Kirschtomaten

Tentacoli di polpo alla griglia su crema di cavolfiore con kumquat e pomodorini € 19,90  
e polvere di pomodoro secco e peri-peri <sup>14</sup>

Oktopus-Tentakel vom Grill auf Blumenkohl-Creme an Kumquats und Kirschtomaten  
mit getrocknetem Tomaten-Pulver und Peri-Peri

Carpaccio di Coda di Rospo con pepe rossa e insalata frisee, carote e citrioli <sup>4</sup> € 19,90  
Carpaccio vom Seeteufel an Frisee-Möhre-Gurkensalat

Vitello Tonnato fatto in casa <sup>4</sup> € 16,90  
Sous-vide-hausgemachte Kalbfleischscheiben auf Thunfisch-Kapern-Sauce

Tartare fresca di bovino argentino su fettine di fichi freschi, con pecorino morbido e cipollotti € 22,90  
Frisches Tartar vom argentinischen Weiderind auf frischen Feigen-Scheiben,  
mit weichem Pecorino und Frühlingszwiebeln <sup>7</sup>

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

## Pasta e Basta

Pennette Salsiccia <sup>1</sup> € 17,90  
Pennette mit hausgemachter Salsiccia-Sauce

Spaghetti con Spada fresco, pomodorini, cipolline e caperi <sup>1,4</sup> € 22,90  
Spaghetti frischem Schwertfisch, Kirschtomaten, Lauchzwiebeln und Kapern

Tagliatelle al ragù di cinghiale fatto in casa e pera Williams Christ <sup>1</sup> € 20,90  
Tagliatelle mit hausgemachtem Wildschwein-Ragout und Williams Christ-Birne

Ravioli freschi con ripieno di zucca e Amarettini in salsa di salvia e zucca <sup>1,7 v</sup> € 19,90  
Frische Ravioli mit Kürbis-Amarettini-Füllung an Salbei-Kürbis-Sauce

Ravioli freschi ripieno di pomodoro e mozzarella con pomodorini e basilico <sup>1,7 v</sup> € 19,90  
Frische Ravioli mit Tomate-Mozzarella-Füllung an Kirschtomaten-Basilikum-Sauce

Pennette al pomodoro fresco e Mozzarella di Bufala originale di Masseria Lupata <sup>1,7, v</sup> € 16,90  
Penette mit frischen Tomaten und originalem Mozzarella di Buffala von der Masseria Lupata

## Pesce e Carne – Fleisch und Fisch

Coda di rospo con cicoria cotta sottovuoto e poi grigliata con salsa Kumquat fresca <sup>4</sup> € 29,90  
Seeteufel mit sous-vide-gekochtem und dann gegrilltem Chicorree an frischer Kumquat-Sauce

Salmone alla griglia con verdure di stagione <sup>4,9</sup> € 26,90  
Lachs vom Grill an saisonalen Gemüsen

Scallopina di pollo con salsa di funghi freschi e verdure di stagione € 22,90  
Hühnchenschnitzel mit frischer Champignon-Sauce und Gemüse der Saison

Entrecote alla griglia con verdure e patate arrostiti di rosmarino € 28,90  
Entrecote vom Grill (ca. 300gr) mit saisonalen Gemüsen und Rosmarin-Bratkartoffeln

E qualcosa di speciale per due: Bistecca Fiorentina con verdure e patate arrostiti di rosmarino € 89,00  
Und das Besondere zu zweit: Unser Bistecca Fiorentina (ca. 1500gr.) mit Saison-Gemüsen und Rosmarin-Bratkartoffeln

## Dessert

Crema Catalana all' arance fresche <sup>3,7 v</sup> Hausgemachte Crema Catalana mit frischen Orangen € 10,90