

La nostra carta della settimana **Vino e Gusto**

Our Lunch Menu

for Take-away & Delivery at no cost

daily from 11h30 to 14h (not So) – also vaccumed



Zuppa – Soup

Zuppa di pastinaca e salmone fresco ⁴ € 10.90
Parsnip soup with fresh salmon

Insalads – salads

Insalata con filetto di pollo alla griglia e mango fresco € 14.90
Colorful salad with grilled chicken fillet and fresh mango

Principi – starters

Polpo alla griglia su velutata di pastinaca, con chili e pomodorini e spuma di aglio nero ¹⁴ € 15.90
Grilled octopus on a parsnip crême with chillies, cherry tomatoes and foam from black, house-fermented garlic

Bruschette con formaggio di capra, prosciutto San Daniele e kiwi fresco ⁷ € 10.90
Bruschette of homemade bread with goat cheese, San Daniele ham and fresh kiwi

Tartare di tonno con spuma di mozzarella, capperi e cipollotti ^{4,7} € 15.90
Tuna tartare and mozzarella foam, capers and spring onions

Vitello Tonnato fatto in casa ⁴ € 14.90
Our highly acclaimed sous vide veal slices on a tuna and caper sauce

We serve a selection of fresh, home-baked bread ^{1 v} with all starters

Pasta e Basta (accompanied by a small fresh mixed salad ¹⁰)

Pennette vegetariane con salsa di pomodoro fresco e zucchine, melanzane e peppers ^{1 v} € 11.90
Vegetarian pennette with fresh tomato sauce and zucchine, eggplant and bell pepper

Spaghetti con acciughe, cavolfiore e pane casareccio tostato e aromatizzato di basilico ^{1,4} € 12.90
Spaghetti with anchovies, cauliflower and roasted, home-baked basil bread crumbles

Ravioli fatto a casa allo parmigiana di zucchine salsa di pomodoro fresco ^{1,7 v} € 15.90
Fresh homemade ravioli with Parmigiana di zucchine filling in fresh tomato sauce

Ravioli fatto a casa ripieno di noci e pinoli fatto in casa e salsa di Gorgonzola e noci tostate ^{1,7 v} € 15.90
Fresh homemade ravioli with a walnut and pine nut filling with Gorgonzola sauce and roasted walnuts

Tagliatelle di ragu di brasato di Nebbiolo e pomodorini ¹ € 15.90
Tagliatelle with ragout of Nebbiolo red wine Brasato and cocktail tomatoes

Pesce e Carne – Meat and Fish

Rombo alla griglia con patate arrostiti di rosmarino e verdure di stagione ⁴ € 21.90
Grilled turbot with roasted rosemary potatoes and seasonal vegetables

Cotolette di vitello “Tomahawk” alla griglia con patate arrostiti di rosmarino e verdure di stagione € 22.90
Grilled tomahawk veal chops with roasted rosemary potatoes and seasonal vegetables

Entrecote alla griglia con patate arrostiti di rosmarino e verdure di stagione € 23.90
Entrecote from the grill (approx. 300gr) with roasted rosemary potatoes and vegetables of the season

E qualcosa di speciale per due: Bistecca Fiorentina con verdure e patate arrostiti di rosmarino € 72.00
And special for 2: Our Bistecca Fiorentina (approx. 1500gr.) with seasonal vegetables, roasted rosemary potatoes

Dessert

Spuma di fragole fresca fatta in casa con fette di cioccolato bianco e scaglie di basilico e peperoncino ^{3,7 v} € 7.90
Homemade fresh strawberry foam with slices of white chocolate and basil-chilli flak

Vino e Gusto

Dear Guests, we provide a documentation in which all our food & drinks ingredients are broken down in terms of contained main allergens / additives – please check the end of the menu