

Il nostro menu per il pranzo

Unsere Mittagskarte

Vino e Gusto



Raccomandazione di vini di Guido – vini di primavera 2021

Ralf Schumacher Selection - Ribolla Gialla	0,1l/0,2l/0,75 l	€ 7,15/14,25/49,90
Ralf Schumacher Selection - Sauvignon Blanc	0,1l/0,2l/0,75 l	€ 7,15/14,25/49,90

Zuppa – soup

Gaspaccio schiuma con verdure ^v	€ 10.90
Foamed cold vegetable gas paccio soup	

Insalads – salads

Insalata colorata con anguria e feta ⁷	€ 14.90
Colorful summer salad with watermelon and feta cheese	

Principi – starters

Carpaccio di baccalà appena fatto con rocket, fichi e pomodorini ⁴	€ 14,90
Freshly made carpaccio of cod with rocket, figs and cherry tomatoes	
Vitello Tonnato fatto in casa ⁴	€ 12,90
Our highly acclaimed sous vide veal slices on a tuna and caper sauce	

For all starterse serve a selection of fresh, home-baked bread with the flour from the Hofbräuhaus Kunstmühle in the neighborhood^{1 v}

Pasta e Basta

Tagliatelle con pollo e zucchini ¹	€ 16,90
Taglatelle with chicken and zucchini	
Pennette con salsiccia fatta in casa ¹	€ 15,90
Pennette with homemade salsiccia sausage	
Spaghetti con pesce spada, capperi, origano e pomodorini freschi ^{1,4}	€ 16,90
Spaghetti with swordfish, capers, oregano and fresh cherry tomatoes	
Orecchiette al pesto di basilico fatto in casa con pinoli ^{1 v}	€ 14,90
Orechiettes with homemade pine nuts and basil pesto	

Pesce e Carne – Meat and Fish

Spada alla griglia con patate arrostiti di rosmarino e verdure di stagione ⁴	€ 23.90
Fresh grilled swordfish with roasted rosemary potatoes and seasonal vegetables	
Scaloppine di vitello al burro e salvia con patate arrostiti di rosmarino e verdure di stagione	€ 21.90
Veal fillet on sage butter with roasted rosemary potatoes and seasonal vegetables	

Dessert

Spuma di banana split fatta in casa con tris di gelato fragola, vaniglia e cioccolato ^{3.7 v}	€ 7.90
Homemade banana split foam with tris di ice cream strawberry, vanilla and chocolate	

Vino e Gusto