

Unsere Wochenkarte

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 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 – Suppe

Gaspaccio schiuma con verdure ^v	€ 12,90
Geschäumte kalte Gemüse-Gaspaccio-Suppe	

Insalate – Salate

Insalata colorata con anguria e feta ⁷	€ 18,90
Bunter Sommersalat mit Wassermelone und Feta-Käse	

Principi – Vorspeisen

Insalata di mare fresca fatta in casa con olive Taggiasche ^{2,4,14}	€ 23,90
Frischer hausgemachter Meeresfrüchtesalat mit Taggiasche-Oliven	
Mozzarella di bufala di Masseria Lupata cotto sottovuoto al basilico, pomodorini e spuma di basilico ⁷	€ 19,90
Büffel-Mozzarella der Masseria Lupata mit Basilikum-sous-vide gegarter Wassermelone, Kirschtomaten und Basilikum-Schaum	
Carpaccio di baccalà appena fatto con rucola, fichi e pomodorini ⁴	€ 20,90
Frisch zubereitetes Carpaccio vom Kabeljau an Rucola, Feigen und Kirschtomaten	
Vitello Tonnato fatto in casa ⁴	€ 16,90
Unsere hochgelobten sous-vide-gemachten Kalbfleischscheiben auf Thunfisch-Kapern-Sauce	

Zu allen Vorspeisen reichen wir eine Auswahl an frischem, hausgebackenem Brot mit dem Mehl von der Hofbräuhaus Kunstmühle in der Nachbarschaft ^{1 v}

Pasta e Basta

Spaghetti alle Vongole, aglio e pepperoncino ^{1,14}	€ 22,90
Spaghetti mit frischen, großen Vongole-Muscheln, Knoblauch und Pepperoncini	
Ravioli freschi con ripieno di funghi porcini in salsa di burro e salvia ^{1,7 v}	€ 19,90
Frische Ravioli mit Steinpilz-Füllung an Butter-Salbei-Sauce	
Pennette con faraona, zucchini e pomodorini ¹	€ 18,90
Pennette mit Perlhuhn, Zucchini und Kirschtomaten	
Tagliatelle mit frischen Steinpilzen, Kirschtomaten, Knoblauch und Pepperoncini ^{1 v}	€ 21,90
Tagliatelle ai funghi porcini freschi, pomodorini, aglio e peperoncino	
Orecchiette al pesto di basilico fatto in casa con pinoli ^{1 v}	€ 17,90
Orechiette mit hausgemachtem Pinienkerne-Basilikum-Pest	

Pesce e Carne – Fleisch und Fisch

Il sogno dell' estate: Fritto Misto fresco con insalata ^{2,4,14}	€ 29,90
Der Traum des Sommers: Fritto Misto (ca. 300 gr.) vom fangfrischen Fisch mit Sommersalaten	
Vino goes Fusion: Filetto di maiale alla griglia in salsa di soia nettarina con patate al rosmarino arrosto	€ 28,90
Vino goes Fusion: Schweinefilet vom Grill an Soja-Nektarinen-Sauce mit Rosmarin-Bratkartoffeln	

Dessert

Spuma di banana split fatta in casa con tris di gelato fragola, vaniglia e cioccolato ^{3,7 v}	€ 10,90
Hausgemachter Banana Split-Schaum mit Tris di Eiscrème Erdbeere, Vanille und Schokolade	