

# La nostra carta della settimana

## Our weekly menu

# Vino e Gusto



### Aperitivi preferiti di Guido

Americano (Campari, Martini Rosso, Angostura, Orange) <sup>a</sup>	€ 11,50
Nonino Giannola Style (Amaro Nonino, Prosecco Marca Oro, Orange) <sup>a</sup>	€ 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 – soup

Gaspaccio schiuma con verdure <sup>v</sup>	€ 12.90
Foamed cold vegetable gas paccio soup	

### Insalads – salads

Insalata colorata con anguria e feta <sup>7</sup>	€ 18.90
Colorful summer salad with watermelon and feta cheese	

### Principi – starters

Insalata di mare fresca fatta in casa con olive Taggiasche <sup>2,4,14</sup>	€ 23,90
Fresh homemade seafood salad with taggiasche olives	
Mozzarella di bufala di Masseria Lupata cotto sottovuoto al basilico, pomodorini e spuma di basilico <sup>7</sup>	€ 19.90
Buffalo mozzarella from Masseria Lupata with basil sous vide cooked watermelon, Cherry tomatoes and basil foam	
Carpaccio di baccalà appena fatto con rocket, fichi e pomodorini <sup>4</sup>	€ 20.90
Freshly made carpaccio of cod with rocket, figs and cherry tomatoes	
Vitello Tonnato fatto in casa <sup>4</sup>	€ 16.90
Our highly acclaimed sous vide veal slices on a tuna and caper sauce	

For all starters we serve a selection of fresh, home-baked bread with the flour from the Hofbräuhaus Kunstmühle in the neighborhood <sup>1 v</sup>

### Pasta e Basta

Spaghetti alle Vongole, aglio e pepperoncino <sup>1,14</sup>	€ 22.90
Spaghetti with fresh, large Vongole mussels, garlic and pepperoncini	
Ravioli freschi con ripieno di funghi porcini in salsa di burro e salvia <sup>1,7 v</sup>	€ 19.90
Fresh ravioli with porcini mushroom filling in a butter and sage sauce	
Pennette con faraona, zucchine e pomodorini <sup>1</sup>	€ 18.90
Pennette with guinea fowl, zucchini and cherry tomatoes	
Tagliatelle with fresh porcini mushrooms, cherry tomatoes, garlic and pepperoncini <sup>1 v</sup>	€ 21.90
Tagliatelle ai funghi porcini freschi, pomodorini, aglio e peperoncino	
Orecchiette al pesto di basilico fatto in casa con pinoli <sup>1 v</sup>	€ 17.90
Orechiette with homemade pine nuts and basil plague	

### Pesce e Carne – Meat and Fish

Il sogno dell'estate: Fritto Misto fresco con insalata <sup>2,4,14</sup>	€ 29.90
The dream of summer: Fritto Misto (approx. 300 gr.) From freshly caught fish with summer salads	
Vino goes fusion: Filetto di maiale alla griglia in salsa di soia nettarina con patate al rosmarino arrosto	€ 28.90
Vino goes fusion: grilled pork fillet with soy nectarine sauce with roasted rosemary potatoes	

### Dessert

Spuma di banana split fatta in casa con tris di gelato fragola, vaniglia e cioccolato <sup>3,7 v</sup>	€ 10.90
Homemade banana split foam with tris di ice cream strawberry, vanilla and chocolate	

Vino e Gusto