

La nostra carta della settimana

Vino e Gusto

Unsere Wochenkarte

Eine kleine Info: 6 Luftwechsel/h, 3900m³/h zu 100% nicht nur viren-gereinigte Atemluft...
Investitionen in Technologie sind eine Alternative zu...; Ihr Guido Prick



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 estate 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

Vellutata di castagne con capesante € 12,90
Kastaniencremesuppe mit Jacobsmuschel

Insalate – Salate

Insalata mista di stagione con filetto di triglia alla griglia ⁴ € 18,90
Bunter gemischter Saison-Salat mit gegrilltem Rotbarben-Filet

Principi – Vorspeisen

Involtino di verza ripieno di baccalà originale su salsa di peperoni arrostiti ⁴ € 21,90
Wirsing-Roulade mit original Baccala, gesalzenem & getrocknetem Kabeljau, auf einer Sauce von gerösteten Paprika

Tartare di tonno appena preparata su insalata di Puntarelle e olio d'oliva aromatizzato ⁴ € 22,90
Frisch zubereitetes Thunfisch-Tartar auf Spargelchicoree-Salat und aromatisiertem Olivenöl

Carpaccio di cervo appena affettato su rucola con parmigiano grattugiato e tartufo nero € 21,90
Frisch aufgeschnittenes Hirsch-Carpaccio auf Rucola mit gehobeltem Parmesan und schwarzem Trüffel

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 vongole con Bottarga di Muggine del Mediterraneo ^{1,4} € 24,90
Spaghetti mit frischen Muscheln und original Bottarga di Muggine-Fischkaviar aus dem Mittelmeer

Ravioli freschi ripieni di funghi porcini in salsa di burro e salvia ^{1 v} € 19,90
Frische Ravioli gefüllt mit Steinpilzen an Butter-Salbei-Sauce

Risotto con Gorgonzola e pere ^{1 v} € 21,90
Risotto mit Gorgonzola und Birne

Tagliatelle al ragù di cervo e mele cotogne fresche ¹ € 23,90
Tagliatelle mit Hirschragout und frischen Quitten

Pesce e Carne – Fleisch und Fisch

La famosa Zuppa di Pesce di Valentino al sugo di pomodorini - il consiglio dello chef ^{4,14} € 34,90
Valentino's berühmtes Edelfisch-Ragout in Tomaten-Sugo- die Empfehlung des Chefs

Ossobuco con patate al rosmarino arrosto e verdure di stagione € 31,90
Ossobuco vom Kalb mit Rosmarin-Bratkartoffeln und Gemüsen der Saison

Dessert

Crème caramel fatto in casa con zucca aromatizzata ^{3,7 v} € 10,90
Hausgemachte Crème Caramel mit aromatisiertem Kürbis

Vino e Gusto