

La nostra carta della settimana

Our weekly menu

Vino e Gusto

A smaller note: 6 air changes/h, 3900m³/h to 100% not only virus-free air to breathe...
investments in technology are an alternative to...; Yours, 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
Cream of chestnut soup with scallop

Insalate – Salate

Insalata colorata con filetto di triglia alla griglia € 18,90
Colourful mixed salad with with grilled red mullet fillet

Principi – Vorspeisen

Involentino di verza ripieno di baccalà originale su salsa di peperoni arrostiti ⁴ € 21.90

Savoy cabbage roulade with original baccala, salted & dried cod, on a sauce of roasted peppers

Tartare di tonno appena preparata su insalata di Puntarelle e olio d'oliva aromatizzato ⁴ € 22.90

Freshly prepared tuna tartare on Puntarelle-chicory salad and flavored olive oil

Carpaccio di cervo appena affettato su rucola con parmigiano grattugiato e tartufo nero € 21.90

Freshly sliced venison carpaccio on rocket with grated Parmesan and black truffle

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

Spaghetti vongole con Bottarga di Muggine del Mediterraneo ^{1,4} € 24.90

Spaghetti with fresh mussels and original Bottarga di Muggine fish caviar from the Mediterranean

Ravioli freschi ripieni di funghi porcini in salsa di burro e salvia ^{1v} € 19.90

Fresh ravioli filled with porcini mushrooms in a butter and sage sauce

Risotto con Gorgonzola e pere ^{1v} € 21.90

Risotto with Gorgonzola and pear

Tagliatelle al ragù di cervo e mele cotogne fresche ¹ € 23.90

Tagliatelle with venison ragout and fresh quince

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 famous game fish ragout in tomato sauce - the chef's recommendation

Ossobuco con patate al rosmarino arrosto e verdure di stagione € 31.90

Veal Ossobuco with roasted rosemary potatoes and seasonal vegetables

Dessert

Crème caramel fatto in casa con zucca aromatizzata ^{3,7v} € 10.90

Homemade crème caramel with flavored pumpkin

Vino e Gusto