

Il nostro menu per il pranzo

Unsere Mittagskarte

Vino e Gusto



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

Raccomandazione di vini di Guido

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

Crema di porri con asparagi verdi e scaglie di Parmigiano ⁷ v	€ 11,90
Lauchcreme-Suppe mit grünem Spargel und Parmesan-Hobeln	

Insalate – Salate

Insalata fresca pieno di colori con filetto di salmone norvegese ^{4,9}	€ 16,90
Frischer bunter Garten-Salat mit norwegischem Lachs-Filet	

Principi – Vorspeisen

Roast beef fatto in casa su rucola con pomodorini	€ 16,90
Hausgemachtes Roastbeef auf Rucola mit Kirschtomaten	
Carpaccio di Spada con finocchi e pomodorini ⁴	€ 17,90
Schwertfisch-Carpaccio mit frischem Fenchel 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 traditionellen Hofbräuhaus Kunstmühle in der Nachbarschaft ¹ v

Pasta e Basta con insalatina

Tagliatelle con faraona e asparagi verdi ¹	€ 17,90
Tagliatelle mit Perlhuhn und grünem Spargel	
Spaghetti con salmone fresco norvegese, piselli, panna e vodka ^{1,4}	€ 18,90
Spaghetti mit frischem norwegischen Lachs, Erbsen, Sahne und Wodka	
Penne con zucchini, pomodorini, melanzane, radicchio e scamorza affumicata ¹ v	€ 17,90
Penette mit Zucchini, Kirschtomaten, Auberginen, Radicchio und geräuchertem Scamorza-Käse	

Pesce e Carne – Fleisch und Fisch

Lucioperca croccante alla griglia su salsa pastinaca con patate arrostiti e verdure di stagione ⁴	€ 26,90
Knuspriger frischer Zander vom Grill auf Pastinaken-Sauce mit Rosmarin-Bratkartoffeln und saisonalen Gemüsen	
Scaloppine di pollo al limone con patate arrostiti di rosmarino e verdure di stagione	€ 24,90
Hähnchen-Filet an frischer Zitronen-Sauce mit Rosmarin-Bratkartoffeln und saisonalen Gemüsen	

Dessert

Canoli siciliani fatti in casa con ricotta e arancia ^{1,3,7} v	€ 8,90
Hausgemachte Canoli Siciliano mit Ricotta und Orange	

Vino e Gusto