

Il nostro menu per il pranzo

Our lunch 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

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 ¹⁴	€ 11.90
Leek cream soup with green asparagus and parmesan shavings	

Insalate – Salate

Insalata fresca pieno di colori con filetto di salmone norvegese ^{4,9}	€ 16.90
Fresh colorful garden salad with Norwegian salmon fillet	

Principi – starters

Roast beef fatto in casa su rucola con pomodorini	€ 16.90
Homemade roast beef on rocket salad with cherry tomatoes	
Carpaccio di Spada con finocchi e pomodorini ⁴	€ 17.90
Swordfish carpaccio with fresh fennel and cherry tomatoes	
Vitello Tonnato fatto in casa ⁴	€ 16.90
Our highly acclaimed sous vide veal slices on a tuna and caper sauce	

With all starters we serve a selection of fresh, home-baked bread with the flour from the traditional Hofbräuhaus Kunstmühle in the neighborhood ^{1 V}

Pasta e Basta

Tagliatelle con faraona e asparagi verdi ¹	€ 17.90
Tagliatelle with guinea fowl and green asparagus	
Spaghetti con salmone fresco norvegese, piselli, panna e vodka ^{1,4}	€ 18.90
Spaghetti with fresh Norwegian salmon, peas, cream and vodka	
Penne con zucchine, pomodorini, melanzane, radicchio e scamorza affumicata ^{1 V}	€ 17.90
Penette with courgettes, cherry tomatoes, aubergines, radicchio and smoked scamorza cheese	

Pesce e Carne – Meat and Fish

Lucioperca croccante alla griglia su salsa pastinaca con patate arrostiti e verdure di stagione ⁴	€ 26.90
Crispy fresh grilled zander on a parsnip sauce with rosemary fried potatoes and seasonal vegetables	
Scaloppine di pollo al limone con patate arrostiti di rosemary e verdure di stagione	€ 24.90
Chicken fillet in a fresh lemon sauce with rosemary fried potatoes and seasonal vegetables	

Dessert

Canoli siciliani fatti in casa con ricotta e arancia ^{1,3,7 V}	€ 8.90
Homemade canoli siciliano with ricotta and orange	

Vino e Gusto