

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

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 capesante ¹⁴ € 14,90
Lauchcreme-Suppe mit grünem Spargel und Jakobsmuschel

Insalate – Salate

Insalata fresca pieno di colori con filetto di salmone norvegese ^{4,9} € 20,90
Frischer bunter Garten-Salat mit norwegischem Lachs-Filet

Principi – Vorspeisen

Roast beef fatto in casa su rucola con pomodorini e mazzancolle di gamberoni ² € 24,90
Hausgemachtes Roastbeef auf Rucola mit Kirschtomaten und Riesengarnele Mazzancolle
Polpo alla griglia su purea di topinambur con pomodorini, asparagi verdi e il nostro Aglio Nero ¹⁴ € 24,90
Tintenfisch vom Grill auf Topinambur-Pürree mit Kirschtomaten, grünem Spargel und unserem Schwarzen Knoblauch
Salmone norvegese marinato con polvere di caffè, servito con chutney di mango e insalata di finocchi freschi ⁴ € 22,90
Mit Espresso-Pulver hausmarinierter norwegischer Lachs an Mango-Chutney auf frischem Fenchelsalat

Zu allen Vorspeisen reichen wir eine Auswahl an frischem, hausgebackenem Brot mit dem Mehl
von der traditionellen Hofbräuhaus-Kunstmühle in unserer Nachbarschaft ^{1 v}

Pasta e Basta

Parmigiana di melanzane alla Partenopea ^{7 v} € 21,90
Hausgemachter überbackener Auberginenaufwurf mit Büffelmozzarella
Ravioli freschi ripieni di asparagi verdi a salsa di asparagi verdi ^{1 v} € 23,90
Frische Ravioli gefüllt mit grünem Spargel an einer Sauce vom grünen Spargel
Specialità di pasta "Gnocchi Sarde" con frutti di mare freschi ^{1,2,14} € 28,90
Pasta-Spezialität "Gnocchi Sarde" mit frischen Meeresfrüchten
Tagliatelle al ragù di agnello, melanzane e menta ¹ € 24,90
Tagliatelle mit Lamm-Ragout, Auberginen und Minze
Spaghetti al aglio, olio, pomodorini e asparagi verdi ^{1 v} € 22,90
Spaghetti mit Knoblauch, Olivenöl, Kirschtomaten und grünem Spargel

Pesce e Carne – Fleisch und Fisch

Rombo alla griglia con patate al rosmarino arrosto e verdure di stagione ⁴ € 39,90
Ganzer Steinbutt vom Grill mit Saisongemüsen und Rosmarin-Bratkartoffeln
Petto d'anatra alla griglia su purea di pastinaca con salsa all'arancia € 35,90
Entenbrust vom Grill auf Pastinaken-Pürree an Orangen-Sauce

Dessert

Canoli siciliani fatti in casa con ricotta e arancia ^{1,3,7 v} € 11,90
Hausgemachte Canoli Siciliano mit Ricotta und Orange

Vino e Gusto