

La nostra carta della settimana

Vino e Gusto

Our weekly menu

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

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
Leek cream soup with green asparagus and scallops

Insalate – Salate

Insalata fresca pieno di colori con filetto di salmone norvegese ^{4,9} € 20.90
Fresh colorful garden salad with Norwegian salmon fillet

Principi – Vorspeisen

Roast beef fatto in casa su rucola con pomodorini e mazzancolle di gamberoni ² € 24.90
Homemade roast beef on rocket with cherry tomatoes and king prawns mazzancolle
Polpo alla griglia su purea di topinambur con pomodorini, asparagi verdi e il nostro Aglio Nero ¹⁴ € 24.90
Grilled squid on Jerusalem artichoke puree with cherry tomatoes, green asparagus and our black garlic
Salmone norvegese marinato con polvere di caffè, servito con chutney di mango e insalata di finocchi freschi ⁴ € 22.90
Norwegian salmon marinated with espresso powder, served with mango chutney and fresh fennel salad

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

Parmigiana di melanzane alla Partenopea ^{7 v} € 21.90
Homemade baked aubergine casserole with buffalo mozzarella
Ravioli freschi ripieni di asparagi verdi a salsa di asparagi verdi ^{1 v} € 23.90
Fresh ravioli filled with green asparagus in a green asparagus sauce
Specialità di pasta “Gnocchi Sarde” con frutti di mare freschi ^{1,2,14} € 28.90
Pasta specialty “Gnocchi Sarde” with fresh seafood
Tagliatelle con ragù di agnello, melanzane e menta ¹ € 24.90
Tagliatelle with lamb ragout, eggplant and mint
Spaghetti al aglio, olive oil, pomodorini e asparagi verdi ^{1 v} € 22.90
Spaghetti with garlic, olive oil, cherry tomatoes and green asparagus

Pesce e Carne – Fleisch und Fisch

Rombo alla griglia con patate al rosmarino arrosto e verdure di stagione ⁴ € 39.90
Grilled whole turbot with seasonal vegetables and roasted rosemary potatoes
Petto d'anatra alla griglia su purea di pastinaca con salsa all'arancia € 35.90
Grilled duck breast on parsnip puree with orange sauce

Dessert

Canoli siciliani fatti in casa con ricotta e arancia ^{1,3,7 v} € 11.90
Homemade canoli siciliano with ricotta and orange

Vino e Gusto