

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 vino di Guido, Estate 2022 (0,1l/0,2l/0,75l) :

Ômina Romana^{III} Hermes Diactoros II 2018 - Viognier, Incrocio Manzoni, Petit Manseng, Chardonnay € 6,40/12,80/45
Ômina Romana^{III} Merlot Rosé 2021 – 100% Merlot € 6,40/12,80/45

Zuppa – Suppe

Crema di asparagi bianco e scaglie di Parmigiano ^{7 v} € 11,90
Creme-Suppe vom weissen Spargel mit Parmesan-Hobeln

Insalate – Salate

Insalata fresca pieno di colori con filetto di lucioperca croccante ^{4,9} € 16,90
Frischer bunter Garten-Salat mit knusprigem Zander-Filet

Principi – Vorspeisen

Parmigiana di zucchini alla Partenopea ^{7 v} € 16,90
Hausgemachter überbackener Zucchini-auf-lauf mit Büffelmozzarella
Calamari grigliati su purea di piselli freschi con pomodorini ¹⁴ € 17,90
Calamari vom Grill auf frischem Erbsen-Pürree mit Cocktailtomaten
Salame Piacentino DOP (Denominazione d'Origine Protetta) su bruschette fatte in casa al pesto di aglio orsino € 13,90
Salami DOP aus Piacenza mit einem Hauch Knoblauch auf hausgebackener Bruschetta mit hausgem. Bärlauch-Pesto
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 ^{9,10}

Tagliatelle con Guanciale e asparagi verdi ¹ € 17,90
Tagliatelle mit Schweinebäckchen-Speck und grünem Spargel
Spaghetti con spada, olive verde e pinoli ^{1,4} € 18,90
Spaghetti mit frischem Schwertfisch, grünen Oliven und Pinienkernen
Penne con asparagi bianchi e funghi Cardoncelli ^{1 v} € 17,90
Penette mit weissem Spargel und Cardoncelli-Pilzen

Pesce e Carne – Fleisch und Fisch

Salmone fresco alla griglia con salsa di asparagi bianchi con patate arrostiti e verdure di stagione ⁴ € 26,90
Frischer Lachs vom Grill an weißer Spargel-Sauce mit Rosmarin-Bratkartoffeln und saisonalen Gemüsen
Filetto maiale all pepe nero con patate arrostiti di rosmarino e verdure di stagione € 24,90
Schweine-Filet mit schwarzem Pfeffer an Rosmarin-Bratkartoffeln und saisonalen Gemüsen

Dessert

Spuma di fragole fresche fatta in casa con scaglie di cioccolato bianco ^{1,3,7 v} € 8,90
Hausgemachter Schaum von frischen Erdbeeren mit Hobeln von der weissen Schokolade

Vino e Gusto