

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 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
Cream soup from white asparagus with Parmesan shavings

Insalate – Salate

Insalata fresca pieno di colori con filetto di lucioperca croccante ^{4,9} € 16,90
Fresh colorful garden salad with crispy zander fillet

Principi – starters

Parmigiana di zucchine alla Partenopea ^{7 v} € 16,90
Homemade baked zucchini casserole with buffalo mozzarella
Calamari grigliati su purea di piselli freschi con pomodorini ¹⁴ € 17,90
Grilled calamari on fresh pea puree with cherry tomatoes
Salame Piacentino PDO (Protected Design. of Origin by EU) su bruschette fatte in casa al pesto di aglio orsino € 13,90
Salami PDO from Piacenza with a touch of garlic on homemade bruschetta with homemade wild garlic pesto

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 con insalatina ^{9,10}

Tagliatelle con Guanciale e asparagi verdi ¹ € 17,90
Tagliatelle with pork cheek bacon and green asparagus
Spaghetti con spada, olive verde e pinoli ^{1,4} € 18,90
Spaghetti with fresh swordfish, green olives and pine nuts
Penne con asparagi bianchi e funghi Cardoncelli ^{1 v} € 17,90
Penette noodles with white asparagus and Cardoncelli-mushrooms

Pesce e Carne – Meat and Fish

Salmone fresco alla griglia con salsa di asparagi bianchi con patate arrostiti e verdure di stagione ⁴ € 26,90
Fresh grilled salmon in a white asparagus sauce with rosemary fried potatoes and seasonal vegetables
Filetto maiale all pepe nero con patate arrostiti di rosmarino e verdure di stagione € 24,90
Pork fillet with black pepper on rosemary fried potatoes and seasonal vegetables

Dessert

Spuma di fragole fresche fatta in casa su gelato alla vaniglia con scaglie di cioccolato bianco ^{1,3,7 v} € 8,90
Homemade foam of fresh strawberries on vanilla ice cream with white chocolate shavings

Vino e Gusto