

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 D.O.C. Borgo Gritti Extra Dry Millesimato, Orange) ^a € 9,50

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 salmone norvegese ⁴ € 14,90
Creme-Suppe vom weissen Spargel mit norwegischem Lachs

Insalate – Salate

Insalata fresca pieno di colori con filetto di lucioperca croccante ^{4,9} € 20,90
Frischer bunter Garten-Salat mit knusprigem Zander-Filet

Principi – Vorspeisen

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
Coppa Piacentina DOP (Denominazione d'Origine Protetta) sul nostro Aglio Nero fermentato in casa € 15,90
Coppa Piacentina DOP, süß im Geschmack an unserem hausfermentierten schwarzen Knoblauch
Formaggio di caprino frita in guanciale su insalata di cicoria con crema di fragole fresche ⁷ € 24,90
Ziegen-Frischkäse in Guanciale-Speck angebraten auf Chiccoree-Salat an frischer Erbeer-Fruchtcrème
Duetto di tartaro fatto in casa di coda di rospo con cipolle marinate e pompelmo su barbabietola rossa ⁴ € 26,90
Hausgemachtes Tartar-Duett vom frischen Seeteufel mit marinierten Zwiebeln und Pampelmuse auf Rote-Beete
Calamari grigliati su purea di piselli freschi con asparagi bianchi ¹⁴ € 22,90
Calamari vom Grill auf frischem Erbsen-Pürree mit weissem Spargel

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

Risotto agli asparagi verdi e bianchi con pesto di aglio orsino fatto in casa ^v € 24,90
Risotto vom grünem und weissem Spargel mit hausgemachtem Bärlauch-Pesto
Pennette con Calamari, piselli e nostro Aglio Nero ^{1,14} € 22,90
Pennette mit Tintenfisch, Erbsen und unserem hausfermentierten schwarzen Knoblauch
Tagliatelle al ragù di coda di bue con sedano, carote e cipolla ^{1,9} € 24,90
Tagliatelle mit Ochschwanz-Ragout mit Sellerie, Karotten und Zwiebeln
Spaghetti "alla chitarra" fatti in casa con vongole ^{1,14} € 28,90
Hausgemachte Spaghetti "aus der Gitarre" mit Vongole-Muscheln

Pesce e Carne – Fleisch und Fisch

Spada alla Siciliana con olive Taggiasche e pinoli con verdure alla stagione e patate al rosmarino arrosto ⁴ € 38,90
Schwertfisch alla Siciliana mit Taggiasca-Oliven und Pinienkernen an Saisongemüsen und Rosmarin-Bratkartoffeln
Lombo di vitello alla griglia con asparagi bianchi e patate al rosmarino in salsa di burro e salvia ⁴ € 39,90
Kalbs-Karree vom Grill mit weissem Spargel und Rosmarin-Bratkartoffeln an Butter-Salbei-Sauce

Dessert

Spuma di fragole fresche fatta in casa su gelato alla vaniglia con scaglie di cioccolato bianco ^{1,3,7 v} € 11,90
Hausgemachter Schaum von frischen Erbeeren an Vanilleeis mit Hobeln von der weissen Schokolade