

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 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

Zuppa – Suppe

Crema di asparagi bianco e salmone norvegese ⁴ € 14,90

Cream soup from white asparagus and Norwegian salmon

Insalate – Salate

Insalata fresca pieno di colori con filetto di lucioperca croccante ^{4,9} € 20,90

Fresh colorful garden salad with crispy zander fillet

Principi – Vorspeisen

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 home-baked bruschetta with home-made Wild garlic pesto

Coppa Piacentina PDO (Protected Designation of Origin by EU) sul nostro Aglio Nero fermentato in casa € 15,90

Coppa Piacentina PDO, sweet in taste with our home-fermented black garlic

Formaggio di caprino fritto in guanciale su insalata di cicoria con crema di fragole fresche ⁷ € 24,90

Goat cream cheese fried in Guanciale bacon on chicory salad with fresh strawberry fruit cream

Duetto di tartaro fatto in casa di coda di rospo con cipolle marinate e pompelmo su barbabietola rossa ⁴ € 26,90

Homemade tartar duet of fresh monkfish with marinated onions and grapefruit on beetroot

Calamari grigliati su purea di piselli freschi con asparagi bianchi ¹⁴ € 22,90

Grilled calamari on fresh pea puree with white asparagus

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

Risotto agli asparagi verdi e bianchi con pesto di aglio orsino fatto in casa ^v € 24,90

Risotto of green and white asparagus with homemade wild garlic pesto

Pennette con Calamari, piselli e nostro Aglio Nero ^{1,14} € 22,90

Pennette with squid, peas and our house fermented black garlic

Tagliatelle al ragù di coda di bue con sedano, carote e cipolla ^{1,9} € 24,90

Tagliatelle with oxtail stew with celery, carrots and onions

Spaghetti “alla chitarra” fatti in casa con vongole ^{1,14} € 28,90

Homemade “guitar” spaghetti with vongole mussels

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

Swordfish alla Siciliana with Taggiasca olives and pine nuts on seasonal vegetables and rosemary fried potatoes

Lombo di vitello alla griglia con asparagi bianchi e patate al rosmarino in salsa di burro e salvia ⁴ € 39,90

Grilled veal loin with white asparagus and rosemary fried potatoes in a butter and sage sauce

Dessert

Spuma di fragole fresche fatta in casa su gelato alla vaniglia con scaglie di cioccolato bianco ^{1,3,7 v} € 11,90

Homemade foam of fresh strawberries on vanilla ice cream with white chocolate shavings