

La nostra carta della settimana

Vino e Gusto

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 (0,11/0,21/0,75l) :

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 fredda di cetrioli con Gambero ² € 14,90
Kalte Gurken-Creme-Suppe mit Flusskrebbs

Insalate – Salate

Insalata di rucola con finferli freschi e scampi ^{2,7} € 20,90
Rucola-Salat mit frischen Pfifferlingen und Garnelen

Principi – Vorspeisen

Mozzarella di Stracciatella su bruschetta fatta in casa con pomodorini gialli e pesto basilico ^{1,v} € 16,90
Stracciatella-Mozzarella auf hausgebackener Bruschetta mit gelben Kirschtomaten und Basilikum-Pesto
Capesante grigliate su carpaccio di ananas con guanciaie fritto e cipolle rosse marinate ¹⁴ € 22,90
Gegrillte Jakobsmuscheln auf Ananas-Carpaccio mit Guanciaie-Speck und roten marinierten Zwiebeln
Insalata di mare fresca fatta in casa con olive Taggiasche ^{2,4,9,14} € 25,90
Frischer hausgemachter Meeresfrüchtesalat mit Taggiasche-Oliven

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

Linguine con finferli freschi, olio d'oliva, aglio, peperoncini e pomodorini ^{1 v} € 22,90
Linguine mit frischen Pfifferlingen, Olivenöl, Knoblauch, Peperoncini und Kirschtomaten
Pennette con faraona, zucchini e pomodorini ¹ € 22,90
Pennette mit Perlhuhn, Zucchini und Kirschtomaten
Tagliatelle al pesto basilico fatto a casa ^{1 v} € 18,90
Tagliatelle mit hausgemachtem Basilikum-Pesto
Spaghetti con ragù di polpo e prugne fresche ^{1,14} € 24,90
Spaghetti mit Tintenfischragout und frischen Pflaumen

Pesce e Carne – Fleisch und Fisch

Il sogno dell' estate: Fritto Misto fresco e verdure di stagione ^{2,4,9,14} € 35,90
Traum des Sommers: Fritto Misto (ca. 300 gr.) von fangfrischen Sardinien, Scampi und Calamari mit Gemüsestreifen
Costolette di agnello alla griglia con patate fritte al rosmarino e verdure di stagione € 34,90
Lamm-Kotelett vom Grill mit Rosmarin-Bratkartoffeln und saisonalen Gemüsen

Dessert

Zabaione all'espresso fatta in casa ^{3,7 v} € 11,90
Hausgemachte Zabaione mit Espresso

Vino e Gusto