

La nostra carta della settimana

# Vino e Gusto

Our weekly menu

**A smaller note:** 6 air changes/h, 3900m<sup>3</sup>/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) <sup>a</sup> € 11,50  
Nonino Giannola Style (Amaro Nonino, Prosecco D.O.C. Borgo Gritti Extra Dry Millesimato, Orange) <sup>a</sup> € 9,50

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

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

## Zuppa – Suppe

Crema fredda di cetrioli con Gambero <sup>2</sup> € 14,90  
Cold cucumber cream soup with crayfish

## Insalate – Salate

Insalata di rucola con finferli freschi e scampi <sup>2,7</sup> € 20,90  
Arugula salad with fresh chanterelles and shrimp

## Principi – Vorspeisen

Mozzarella di Stracciatella su bruschetta fatta in casa con pomodorini gialli e pesto basilico <sup>1,v</sup> € 16,90  
Stracciatella mozzarella on homemade bruschetta with yellow cherry tomatoes and basil pesto  
Capesante grigliate su carpaccio di ananas con guanciale fritto e cipolle rosse marinate <sup>14</sup> € 22,90  
Grilled scallops on pineapple carpaccio with guanciale bacon and marinated red onions  
Insalata di mare fresca fatta in casa con olive Taggiasche <sup>2,4,9,14</sup> € 25,90  
Fresh homemade seafood salad with Taggiasche olives

For all starterse serve a selection of fresh, home-baked bread with the flour from the Hofbräuhaus Kunstmühle in the neighborhood <sup>1 v</sup>

## Pasta e Basta

Linguine con finferli freschi, olio d'oliva, aglio, peperoncini e pomodorini <sup>1 v</sup> € 22,90  
Linguine with fresh chanterelles, olive oil, garlic, peperoncini and cherry tomatoes  
Pennette con faraona, zucchini e pomodorini <sup>1</sup> € 22,90  
Pennette with guinea fowl, zucchini and cherry tomatoes  
Tagliatelle al pesto basilico fatto a casa <sup>1 v</sup> € 18,90  
Tagliatelle with homemade basil pesto  
Spaghetti con ragù di polpo e prugne fresche <sup>1,14</sup> € 24,90  
Spaghetti with squid stew and fresh plums

## Pesce e Carne – Fleisch und Fisch

Il sogno dell' estate: Fritto Misto fresco e verdure di stagione <sup>2,4,9,14</sup> € 35,90  
Dream of the summer: Fritto Misto (300 gr.) from freshly caught sardines, scampi and calamari with strips of vegetables  
Costolette di agnello alla griglia con patate fritte al rosmarino e verdure di stagione € 34,90  
Grilled lamb chops with rosemary fried potatoes and seasonal vegetables

## Dessert

Zabaione all'espresso fatta in casa <sup>3,7 v</sup> € 11,90  
Homemade zabaglione with espresso

Vino e Gusto