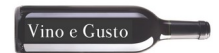


La nostra carta della settimana

# Vino e Gusto

Unsere Wochenkarte

**Eine kleine Info:** 6 Luftwechsel/h, 3900m<sup>3</sup>/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) <sup>a</sup> € 12,90  
Nonino Giannola Style (Amaro Nonino, Prosecco D.O.C. Borgo Gritti Extra Dry Millesimato, Orange) <sup>a</sup> € 11,50

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

Pinot Noir, Ralf Schumacher Selection, Friaul – rote Beeren, samtige Tannine und Vanille im Abgang <sup>12</sup> € 7,95/15,90/55

## Zuppa – Suppe

Vellutata di piselli freschi con gamberi € 14,90  
Frische Erbsen-Creme-Suppe mit Garnelen

## Insalate – Salate

Insalata di stagione fresca con straccetti di lombata di vitello alla griglia <sup>9</sup> € 20,90  
Frischer bunter Saison-Salat mit Kalbslenden-Scheiben vom Grill

## Principi – Vorspeisen

Parmigiana di melanzane alla Partenopea <sup>7 v</sup> € 23,90  
Hausgemachter überbackener Auberginenaufauf mit Büffelmozzarella  
Polpo alla griglia con salsa fresca di patate dolci e zenzero <sup>14</sup> € 24,90  
Tintenfisch vom Grill an frischer Ingwer-Süßkartoffel-Sauce  
Carne salata italiana su rucola con tartufo nero € 22,90  
Gepökelttes hauchdünnes italienisches Rindfleisch auf Rucola-Salat mit schwarzem Trüffel

Zu allen Vorspeisen reichen wir eine Auswahl an frischem, hausgebackenem Brot mit dem Mehl von der traditionellen Hofbräuhaus-Kunstmühle in unserer Nachbarschaft <sup>1 v</sup>

## Pasta e Basta

Linguine al salsa gorgonzola, radicchio Trevisano e nocci fatto in casa <sup>1,7 v</sup> € 25,90  
Linguine mit hausgemachter Gorgonzola-Radicchio Trevisano-Walnuss-Sauce  
Pennette con Guanciale, zucchini e pomodorini <sup>1 v</sup> € 26,90  
Pennette mit Backenspeck, Zucchini und Kirschtomaten  
Tagliatelle al ragù Napoletano di manzo e maiale fatti in casa <sup>1</sup> € 26,90  
Tagliatelle mit hausgemachtem Ragout Napoletano aus Rind- und Schweinefleisch  
Ravioli al nero di seppia ripieni di mousse di gamberi in salsa di limone con Gambero grande <sup>2</sup> € 28,90  
Tintenfisch-Tinten-Ravioli gefüllt mit Garnelen-Mousse an Zitronen-Sauce mit großer Garnele

## Pesce e Carne – Fleisch und Fisch

Filetto di branzino alla griglia con salsa di arancia e lime con verdure di stagione e patate al rosmarino <sup>4,14</sup> € 39,90  
Wolfsbarsch-Filet vom Grill an Orangen-Limetten-Sauce mit saisonalen Gemüsen und Rosmarin-Bratkartoffeln  
Lombo di vitello alla griglia con verdure di stagione e patate al rosmarino in salsa di burro e salvia <sup>4</sup> € 41,90  
Kalbs-Karree vom Grill mit saisonalen Gemüsen und Rosmarin-Bratkartoffeln an Butter-Salbei-Sauce

## Dessert

Mousse fatta in casa a base di cioccolato bianco e cocco <sup>3,7 v</sup> € 11,90  
Hausgemachtes Mousse aus weisser Schokolade und Kokos

Vino e Gusto