

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 € 12,90
Nonino Giannola Style (Amaro Nonino, Prosecco D.O.C. Borgo Gritti Extra Dry Millesimato, Orange) ^a € 11,50

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

Pinot Noir, Ralf Schumacher Selection, Friuli – red berries, velvety tannins and vanilla in the finish ¹² € 7.95/15.90/55

Zuppa – Soups

Vellutata di piselli freschi con gamberi € 14,90
Fresh pea cream soup with shrimp

Insalate – Salads

Insalata di stagione fresca con straccetti di lombata di vitello alla griglia ⁹ € 20,90
Fresh colorful seasonal salad with grilled veal loin slices

Principi – Starters

Parmigiana di melanzane alla Partenopea ^{7 v} € 23,90
Homemade baked aubergine casserole with buffalo mozzarella
Polpo alla griglia con salsa fresca di patate dolci e zenzero ¹⁴ € 24,90
Grilled squid with fresh ginger and sweet potato sauce
Carne salata italiana su rucola con tartufo nero € 22,90
Salted thin Italian Salata beef on rocket salad with black truffle

For all starters serve a selection of fresh, home-baked bread with the flour from the Hofbräuhaus Kunstmühle in the neighborhood ^{1 v}

Pasta e Basta

Linguine al salsa gorgonzola, radicchio Trevisano e nocci fatto in casa ^{1,7 v} € 25,90
Linguine with homemade gorgonzola radicchio Trevisano walnut sauce
Pennette con Guanciale, zucchine e pomodorini ^{1 v} € 26,90
Pennette with bacon, zucchinis and cherry tomatoes
Tagliatelle al ragù Napoletano di manzo e maiale fatti in casa ¹ € 26,90
Tagliatelle with homemade beef and pork ragout Napoletano
Ravioli al nero di seppia ripieni di mousse di gamberi in salsa di limone con gambero grande ² € 28,90
Squid ink ravioli filled with shrimp mousse and lemon sauce with big shrimp

Pesce e Carne – Meat and Fish

Filetto di branzino alla griglia con salsa di arancia e lime con verdure di stagione e patate al rosmarino ^{4,14} € 39,90
Grilled sea bass fillet in an orange-lime sauce with seasonal vegetables and rosemary fried potatoes
Lombo di vitello alla griglia con verdure di stagione e patate al rosmarino in salsa di burro e salvia ⁴ € 41,90
Grilled loin of veal with seasonal vegetables and rosemary fried potatoes in a butter and sage sauce

Dessert

Mousse fatta in casa a base di cioccolato bianco e cocco ^{3,7 v} € 11,90
Homemade mousse made from white chocolate and coconut

Vino e Gusto