

Il nostro menu per il pranzo

Our lunch menu

# Vino e Gusto



## Raccomandazione di vino di Guido, Primavera 2023 (0,1l/0,2l/0,75l) :

Martin Schgraffer, "Fluch & Segen", Chardonnay, South Tyrol <sup>12</sup>

€ 7,95/15,90/55

A South Tyrolean Chardonnay with 12 months in barriques, and very special: It is bottled without filtration, i.e. a purely vegan Chardonnay from the rebellious winemaker Martin Schgraffer from Salurn - let us surprise you!

## Zuppa – Soups

Crema di cetrioli freschi e freddi con scaglie di parmigiano <sup>7</sup>

€ 12,90

Fresh cold cream of cucumber soup with parmesan shavings

## Insalate – Salads

Insalata fresca di stagione con straccetti di filetto di manzo alla griglia e scaglie di Parmigiano <sup>9</sup>

€ 16,90

Fresh colorful seasonal salad with strips of beef fillet from the grill and shavings of parmesan

## Principi – Starters

Fette di roast beef su rucola con scaglie di parmigiano e salsa al limone fresco

€ 14,90

Roast beef slices on rocket with Parmesan shavings and fresh lemon sauce

Polpo alla griglia servito su un letto di pomodori, aglio ed erbe aromatiche <sup>14</sup>

€ 17,90

Grilled octopus served on a bed of tomatoes, garlic and herbs

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

## Pasta e Basta – Noodles with a small salad <sup>9,10</sup>

Raccomandazione dell'estate: Strangozzi al limone con Frutti di Mare <sup>1,2,4,14</sup>

€ 24,90

Summer recommendation: Strangozzi pasta refined with lime zest and fresh seafood

Penne alla Vesuviana con salsa di pomodoro, peperoncino, capperi e olive <sup>1 v</sup>

€ 17,90

Penne alla Vesuviana with tomato sauce, chili, capers and olives

Tagliatelle alla calabrese con salsa piccante alla salsiccia <sup>1</sup>

€ 19,90

Tagliatelle Calabrese with spicy salsiccia sauce

Ravioli fatti in casa ripieni di melanzane e gorgonzola in salsa di erbe fresche <sup>1,7 v</sup>

€ 18,90

Homemade ravioli filled with aubergines and gorgonzola in a fresh herb sauce

## Pesce e Carne – Meat and Fish

Coda di Rospo alla griglia con verdure di stagione e patate al rosmarino <sup>4</sup>

€ 29,90

Grilled monkfish with seasonal vegetables and rosemary fried potatoes

Filetto di pollo alla griglia con salsa al limone fresco

€ 28,90

Grilled chicken fillet in fresh lemon sauce with seasonal vegetables and rosemary fried potatoes

## Dessert

Cassata Siciliana <sup>3,7 v</sup>

€ 9,90

Sizilian Cassata-icecream

Vino e Gusto