

La nostra carta della settimana

Unsere Wochenkarte

Vino e Gusto



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, Primavera 2023 (0,1l/0,2l/0,75l) :

Martin Schgraffer, "Fluch & Segen", Chardonnay, Südtirol ¹² € 7,95/15,90/55

Ein südtiroler Chardonnay mit 12 Monaten im Barrique, und ganz besonders: Er wird ohne Filtration abgefüllt, also ein rein veganer Chardonnay vom rebellischen Winzer Martin Schgraffer aus Salurn- lassen Sie sich überraschen!

Zuppa – Suppe

Crema di cetrioli freschi e freddi con schiuma di gamberi ² € 14,90

Frische kalte Gurken-Creme-Suppe mit Garnelenschäum

Insalate – Salate

Insalata fresca di stagione con straccetti di filetto di manzo alla griglia e scaglie di Parmigiano ⁹ € 20,90

Frischer bunter Saison-Salat mit Rinderfilet-Streifen vom Grill und Parmesanhobeln

Principi – Vorspeisen

Fette di roast beef su rucola con scaglie di parmigiano e salsa al limone fresco € 19,90

Roastbeef-Scheiben auf Rucola mit Parmesanhobeln an frischer Zitronensauce

Polpo alla griglia servito su un letto di pomodori, aglio ed erbe aromatiche ¹⁴ € 22,90

Gegrillter Octopus auf Tomaten, Knoblauch und Kräuter-Bett angerichtet

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

Raccomandazione dell'estate: Strangozzi al limone con Frutti di Mare ^{1,2,4,14} € 30,90

Empfehlung des Sommers: Strangozzi-Pasta mit Limonenzesten verfeinert, an frischen Meeresfrüchten

Penne alla Vesuviana con salsa di pomodoro, peperoncino, capperi e olive ^{1 v} € 25,90

Penne alla Vesuviana mit Tomatensauce, Chili, Kapern und Oliven

Tagliatelle alla calabrese con salsa piccante alla salsiccia ¹ € 28,90

Tagliatelle Calabrese mit scharfer Salsiccia-Sauce

Ravioli fatti in casa ripieni di melanzane e gorgonzola in salsa di erbe fresche ^{1,7 v} € 27,90

Hausgemachte Ravioli gefüllt mit Auberginen und Gorgonzola an frischer Kräuter-Sauce

Pesce e Carne – Fleisch und Fisch

Coda di Rospo alla griglia con verdure di stagione e patate al rosmarino ⁴ € 40,90

Seeteufel vom Grill mit saisonalen Gemüsen und Rosmarin-Bratkartoffeln

Filetto di pollo alla griglia con salsa al limone fresco € 37,90

Hähnchenfilet vom Grill an frischer Zitronensauce mit saisonalen Gemüsen und Rosmarin-Bratkartoffeln

Dessert

Cassata Siciliana ^{3,7 v} € 11,90

Sizilianische Cassata

Vino e Gusto