

La nostra carta della settimana
Our weekly menu

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, South Tyrol¹² € 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 parmigiano⁷ € 14,90
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 Parmigiano⁹ € 20,90
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 € 19,90
Roast beef slices on rocket with Parmesan shavings and fresh lemon sauce
Polpo alla griglia servito su un letto di pomodori, aglio ed erbe aromatiche¹⁴ € 22,90
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^{1 v}

Pasta e Basta – Noodles with a small salad^{9,10}

- Raccomandazione dell'estate: Strangozzi al limone con Frutti di Mare^{1,2,4,14} € 30,90
Summer recommendation: Strangozzi pasta refined with lime zest and fresh seafood
Penne alla Vesuviana con salsa di pomodoro, peperoncino, capperi e olive^{1 v} € 25,90
Penne alla Vesuviana with tomato sauce, chili, capers and olives
Tagliatelle alla calabrese con salsa piccante alla salsiccia¹ € 28,90
Tagliatelle Calabrese with spicy salsiccia sauce
Ravioli fatti in casa ripieni di melanzane e gorgonzola in salsa di erbe fresche^{1,7 v} € 27,90
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 rosmarino⁴ € 40,90
Grilled monkfish with seasonal vegetables and rosemary fried potatoes
Filetto di pollo alla griglia con salsa al limone fresco € 37,90
Grilled chicken fillet in fresh lemon sauce with seasonal vegetables and rosemary fried potatoes

Dessert

- Cassata Siciliana^{3,7 v} € 11,90
Sizilian Cassata-icecream

Vino e Gusto