

La nostra carta della settimana

Unsere Mittagskarte

# Vino e Gusto



## Raccomandazione di vino di Guido, Primavera 2024 (0,1l/0,2l/0,75l) :

Ribolla Gialla, Ralf Schumacher Selection, Friaul – Elegant, leicht balsamisch aufgrund der alten autochthonen Ribolla-Traube - dennoch fruchtig mit Limone, grünem Apfel und Grapefruit sowie einer sehr feinen Säure <sup>12</sup> € 7,15/14,25/50

### Zuppa – Suppe

Vellutata di fave, patate e porri con salame al finocchio <sup>9</sup> € 13,90  
Crèmesuppe aus dicken Bohnen, Kartoffeln und Lauch mit Fenchel-Salami

### Insalate – Salate

Insalata primavera con avocado, zucchine, funghi Cardoncelli trifolati e nocciole glassate, Parmigiano <sup>7,8,9 v</sup> € 17,90  
Frühlingssalat mit Avocado, Zucchini vom Grill, Cardoncelli-Pilzen, glasierten Haselnüssen und Parmesan

### Principi – Vorspeisen

Carpaccio di polipo con mango, peperoncino, timo, caperi e cipolline Borretane <sup>14</sup> € 21,90  
Oktopus-Carpaccio mit Mango, Chilischote, Thymian, Kapern und Borettane-Zwiebeln

Tartare di tonno tagliato a mano con avocado, caviale di trota e melograno <sup>4</sup> € 25,90

Handgeschnittenes Thunfisch-Tartar mit Avocado, Forellen-Kaviar und Granatapfel  
Scamorza e finocchi alla griglia con pomodori secchi e olive taggiasca <sup>7, v</sup> € 19,90

Scamorza-Käse mit Fenchel vom Grill an getrockneten Tomaten und Taggiasca-Oliven

Zu allen Vorspeisen reichen wir eine Auswahl an frischem, hausgebackenem Brot <sup>1 v</sup>

### Pasta e Basta con insalatina <sup>9, 10</sup>

Tagliatelle con asparagi bianco e prosciutto di San Daniele <sup>1</sup> € 18,90

Tagliatelle mit weissem Spargel und San-Daniele-Schinken  
Orecchiette con guanciale e broccoli <sup>1</sup> € 18,90

Orecchiette-Nudeln mit Guanciale-Backenspeck und Brokkoli  
Fregola “allo scolio” con frutti di mare freschi <sup>1,2,4,9,14</sup> € 23,90

Fregola-Pasta “Felsenküste” mit frischen Meeresfrüchten

### Pesce e Carne – Fisch und Fleisch

Calamari selvatici di Seba ripieni di pane, parmigiano, prezzemolo con salsa di pomodoro, uvetta, caperi <sup>4,9</sup> € 37,90  
Seba's Wildfang-Tintenfisch gefüllt mit Brot, Parmesan, Petersilie an einer Sauce von Tomaten, Rosinen, Kapern

Poularde di mais con mele su salsa di Champagne e salvia con patate fritte al rosmarino € 36,90  
Mais-Poularde mit Äpfeln an Champagner-Salbei-Sauce und Rosmarin-Bratkartoffeln

### Dessert

Cremino di fragole su crema di mascarpone <sup>1,3,7 v</sup> € 9,50  
Erdbeer-Cremino auf Mascarponecreme

Vino e Gusto