

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 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 ¹² € 7,15/14,25/50

Zuppa – Suppe

- Vellutata di fave, patate e porri con salame al finocchio ⁹ € 15,90
Crèmesuppe aus dicken Bohnen, Kartoffeln und Lauch mit Fenchel-Salami

Insalate – Salate

- Insalata primavera con avocado, zucchine, funghi Cardoncelli trifolati e nocciole glassate, Parmigiano ^{7,8,9 v} € 23,90
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 ¹⁴ € 28,90
Oktopus-Carpaccio mit Mango, Chilischote, Thymian, Kapern und Borettane-Zwiebeln
Tartare di tonno tagliato a mano con avocado, caviale di trota e melograno ⁴ € 32,90
Handgeschnittenes Thunfisch-Tartar mit Avocado, Forellen-Kaviar und Granatapfel
Scamorza e finocchi alla griglia con pomodori secchi e olive taggiasca ^{7, v} € 26,90
Scamorza-Käse mit Fenchel vom Grill an getrockneten Tomaten und Taggiasca-Oliven

Zu allen Vorspeisen reichen wir eine Auswahl an frischem, hausgebackenem Brot ^{1 v}

Pasta e Basta

- Tagliatelle con asparagi bianco e prosciutto di San Daniele ¹ € 26,90
Tagliatelle mit weissem Spargel und San-Daniele-Schinken
Orecchiette con guanciale e broccoli ¹ € 26,90
Orecchiette-Nudeln mit Guanciale-Backenspeck und Brokkoli
Fregola “allo scolio” con frutti di mare freschi ^{1,2,4,9,14} € 30,90
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 ^{4,9} € 47,90
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 € 45,90
Mais-Poularde mit Äpfeln an Champagner-Salbei-Sauce und Rosmarin-Bratkartoffeln

Dessert

- Cremino di fragole su crema di mascarpone ^{1,3,7 v} € 14,50
Erdbeer-Cremino auf Mascarponecreme

Vino e Gusto

Werte Gäste, am Ende der Karte haben wir für Sie die Kennzeichnungen der Hauptallergene und -zusatzstoffe zusammengestellt!