

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 2024 (0,1l/0,2l/0,75l) :

Ribolla Gialla, Ralf Schumacher Selection, Friaul – Elegant, slightly balsamic due to the old indigenous Ribolla grape - yet fruity with lime, green apple and grapefruit as well as a very fine acidity ¹² € 7,15/14,25/50

Zuppa – Soups

Vellutata di fave, patate e porri con salame al finocchio ⁹ € 15,90
Cream soup made from broad beans, potatoes and leeks with fennel salami

Insalate – Salads

Insalata primavera con avocado, zucchine, funghi Cardoncelli trifolati e nocciole glassate, Parmigiano ^{7,8,9 v} € 23,90
Spring salad with avocado, grilled zucchinis, cardoncelli mushrooms, glazed hazelnuts and parmesan

Principi – Starters

Carpaccio di polipo con mango, peperoncino, timo, caperi e cipolline Borretane ¹⁴ € 28,90
Octopus carpaccio with mango, chili pepper, thyme, capers and Boretane onions
Tartare di tonno tagliato a mano con avocado, caviale di trota e melograno ⁴ € 32,90
Hand-cut tuna tartare with avocado, trout caviar and pomegranate
Scamorza e finocchi alla griglia con pomodori secchi e olive taggiasca ^{7, v} € 26,90
Scamorza cheese with grilled fennel, sun-dried tomatoes and Taggiasca olives

With all starters we serve a selection of fresh, home-baked bread ^{1 v}

Pasta e Basta

Tagliatelle con asparagi bianco e prosciutto di San Daniele ¹ € 26,90
Tagliatelle with white asparagus and San Daniele ham
Orecchiette con guanciale e broccoli ¹ € 26,90
Orecchiette pasta with guanciale cheek bacon and broccoli
Fregola “allo scolio” con frutti di mare freschi ^{1,2,4,9,14} € 30,90
Fregola pasta “Rocky Coast” with fresh seafood

Pesce e Carne – Fish and Meat

Calamari selvatici di Seba ripieni di pane, parmigiano, prezzemolo con salsa di pomodoro, uvetta, caperi ^{4,9} € 47,90
Seba's wild-caught squid stuffed with bread, parmesan, parsley in a sauce of tomatoes, raisins, capers
Poularde di mais con mele su salsa di Champagne e salvia con patate fritte al rosmarino € 45,90
Corn poularde with apples in champagne sage sauce and rosemary fried potatoes

Dessert

Cremino di fragole su crema di mascarpone ^{1,3,7 v} € 14,50
Strawberry cremino on mascarpone cream

Vino e Gusto