

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

Crema di zucchini con gambero rosso <sup>9</sup> € 13,90  
Crèmesuppe von Zucchini mit roten Garnelen

## Insalate – Salate

Insalata estiva con funghi galletti freschi marinati, melone, cipolle rosse glassate, semola di pistacchio <sup>9v</sup> € 17,90  
Bunter Sommer-Salat mit marinierten frischen Pfifferlingen, Honigmelone, glasierten roten Zwiebeln, Pistazien-Gries

## Principi – Vorspeisen

Tartare di salmone fresco con avocado, salsa di mango e timo fatta in casa e caviale di trota nera <sup>4</sup> € 21,90  
Tartar vom frischen Lachs mit Avocado, hausgemachter Thymian-Mango-Sauce und schwarzem Forellen-Kaviar  
Carpaccio di carne salata su rucola con cipolle Borretane e scaglie di provola <sup>7</sup> € 18,90  
Gepökeltes Rindfleisch-Carpaccio aus Italien auf Rucola mit Borretane-Zwiebeln und Provola-Käse-Hobeln  
Insalata di mare fresca fatta in casa con olive Taggiasche <sup>2,4,9,14</sup> € 26,90  
Frischer hausgemachter Meeresfrüchtesalat mit frischem Oktopus, Calamari, roten Garnelen und Miesmuscheln mit Taggiasche-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 funghi galletti trifolati, Burro, Parmigiano e San Daniele <sup>1,7</sup> € 18,90  
Tagliatelle mit frischen gebratenen Pfifferlingen, Butter, Parmesan und San-Daniele-Schinken  
Paccheri al ragù di pesce fresca di spada, polpo, tonno e cozze con capperi, pomodorini e cipolla di Tropea <sup>1,2,4,9,14</sup> € 25,90  
Paccheri-Nudeln mit frischem Edelfisch-Ragù aus frischem Schwertfisch, Oktopus, Thunfisch und Miesmuscheln mit Kapern, Kirschtomaten und Tropea-Zwiebeln  
Risotto all' gambero rosso con crema di limone <sup>2</sup> € 23,90  
Risotto mit roten Garnelen und frischer Zitronen-Crème

## Pesce e Carne – Fisch und Fleisch

Il sogno dell' estate: Fritto Misto fresco con verdure di stagione <sup>2,4,9,14</sup> € 35,90  
Traum des Sommers: Fritto Misto (ca. 300 gr.) von frischen Sardinen, Scampi und Calamari mit Gemüsestreifen  
Cotolette di agnello con patate arrostiti al rosmarino e verdure di stagioni € 29,90  
Lammkoteletts mit Rosmarin-Bratkartoffeln und Gemüse der Saison

## Dessert

Coppa di gelato al limone e fragole di stagione candita con salsa di limetta e pistacchio <sup>1,3,7 v</sup> € 9,50  
Zitroneneis und kandierte Erdbeeren der Saison mit Limetten- und Pistaziensauce

Vino e Gusto