

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 ¹² € 7,15/14,25/50

Zuppa – Suppe

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

Insalate – Salate

Insalata estiva con funghi galletti freschi marinati, melone, cipolle rosse glassate, semola di pistacchio ^{9v} € 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 ⁴ € 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 ⁷ € 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 ^{2,4,9,14} € 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 ^{1 v}

Pasta e Basta con insalatina ^{9, 10}

Tagliatelle con funghi galletti trifolati, Burro, Parmigiano e San Daniele ^{1,7} € 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 ^{1,2,4,9,14} € 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 ² € 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 ^{2,4,9,14} € 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 ^{1,3,7 v} € 9,50
Zitroneneis und kandierte Erdbeeren der Saison mit Limetten- und Pistaziensauce

Vino e Gusto