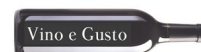


Il nostro menu per il pranzo

Our lunch menu

# Vino e Gusto



## 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 <sup>12</sup> € 7,15/14,25/50

## Zuppa – Soups

Crema di zucchini con gambero rosso <sup>9</sup> € 13,90  
Cream soup of zucchinis with red shrimps

## Insalate – Salads

Insalata estiva con funghi galletti freschi marinati, melone, cipolle rosse glassate, semola di pistacchio <sup>9v</sup> € 17,90  
Colorful summer salad with marinated fresh chanterelles, honeydew melon, glazed red onions, pistachio semolina

## Principi – Starters

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 of fresh salmon with avocado, homemade thyme-mango sauce and black trout caviar

Carpaccio di carne salata su rucola con cipolle Borretane e scaglie di Provola <sup>7</sup> € 18,90  
Cured beef carpaccio from Italy on rocket with borretane onions and provola cheese shavings

Insalata di mare fresca fatta in casa con olive Taggiasche <sup>2,4,9,14</sup> € 26,90  
Fresh homemade seafood salad made from fresh octopus, calamari, red shrimps and mussels with Taggiasche olives

With all starters we serve a selection of fresh, home-baked bread <sup>1v</sup>

## Pasta e Basta – noodles with a small salad <sup>9,10</sup>

Tagliatelle con funghi galletti trifolati, Burro, Parmigiano e San Daniele <sup>1,7</sup> € 18,90  
Tagliatelle with fresh fried chanterelles, butter, parmesan and San Daniele ham

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  
Luxurious fish ragout with freshly caught fish, octopus, cask and cod with capers, tomatoes and Tropea peppers

Risotto all' gambero rosso con crema di limone <sup>2</sup> € 23,90  
Risotto with red shrimps and fresh lemon cream

## Pesce e Carne – Fish and Meat

Il sogno dell' estate: Fritto Misto fresco con verdure di stagione <sup>2,4,9,14</sup> € 35,90  
Dream of the summer: Fritto Misto (approx. 300 gr.) of fresh sardines, scampi and calamari with vegetable strips

Cotolette di agnello con patate arrostate al rosmarino e verdure di stagioni € 29,90  
Lamb chops with rosemary fried potatoes and seasonal vegetables

## Dessert

Coppa di gelato al limone e fragole di stagione candita con salsa di limetta e pistacchio <sup>1,3,7v</sup> € 9,50  
Lemon ice cream and candied seasonal strawberries with lime and pistachio sauce

Vino e Gusto