

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 (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

- Zuppa cremosa di zucca al tartufo con olio di semi di zucca della Stiria e semi di zucca tostati ⁹ € 15,90
Getrüffelte Kürbis-Crèmesuppe mit Steyrischem Kürbiskern-Öl und gerösteten Kürbiskernen

Insalate – Salate

- Colorata insalata autunnale con mele cotogne glassate, pezzetti di zucca al forno, cipolle Borettane, gamberi marinati, pomodorini, scaglie di parmigiano e semi di zucca tostati ^{2,9v} € 23,90
Bunter Herbst-Salat mit glasierter Quitte, Stücken vom Ofen-Kürbis, Borettane-Zwiebeln, marinierten Garnelen, Kirschtomaten, Parmesanhobeln und gerösteten Kürbiskernen

Principi – Vorspeisen

- Tartare di pregiati gamberi rossi su avocado, melograno e mango, con salsa di peperoncino e timo ² € 32,90
Tartar von edlen Roten Garnelen und Avocado an Granatapfel und Mango auf Chili-Thymian-Dressing
Burata su fettine di fichi con granella di pistacchi in salsa al lime ⁷ € 27,90
Burata auf Scheiben frischer Feigen mit gehackten Pistazien an Limetten-Sauce
Tataki di tonno con salsa siciliana, capperi, pomodori secchi, olive, cipolle Borettane e crescione di Sukuna ⁴ € 34,90
Thunfisch-Tataki mit sizilianischer Sauce, Kapern, getrocknete Tomaten, Oliven, Borettane-Zwiebeln, Sukuna-Kresse
Zu allen Vorspeisen reichen wir eine Auswahl an frischem, hausgebackenem Brot ^{1 v}

Pasta e Basta

- Tagliatelle mare e monti con funghi porcini freschi, gamberi, pomodorini e peperoncini, leggermente piccante ^{1,7} € 32,90
Tagliatelle mare e monti mit frischen Steinpilzen, Garnelen, Kirschtomaten und Peperoncini, leicht scharf
Paccheri con ragù di pesce spada, capperi, olive Taggiasche e pomodorini ^{1,4,9} € 32,90
Paccheri-Nudeln mit Ragout vom frischen Schwertfisch, Kapern, Taggiasca-Oliven und Kirschtomaten
Risotto alla milanese con osso buco di vitello, zafferano, cipolla rossa, verdure, parmigiano e burro ^{7,9} € 35,90
Mailänder Risotto mit Osso-Bucco vom Kalb, Safran, roten Zwiebeln, Gemüse, Parmesan und Butter

Pesce e Carne – Fisch und Fleisch

- Salmone fresco norvegese su salsa di limone al vino bianco con pepe rosa e verdure di stagione ^{4,9} € 39,90
Frischer norwegischer Lachs an Weißwein-Zitronensauce mit rosa Pfeffer an Gemüse der Saison
Lombo di vitello su melanzane grigliate con peperoni e prezzemolo con patate arrostiti al rosmarino € 39,90
Kalbs-Lende an gegrillter Aubergine mit Peperonini und Petersilie mit Rosmarin-Bratkartoffeln

Dessert

- Profiteroles alla gianduia ^{1,3,7 v} € 14,50
Profiteroles mit Gianduia-Schokolade

Vino e Gusto

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