

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 (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

Zuppa cremosa di zucca al tartufo con olio di semi di zucca della Stiria e semi di zucca tostati ⁹ € 15,90
Truffled pumpkin cream soup with Styrian pumpkin seed oil and roasted pumpkin seeds

Insalate – Salads

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
Colorful autumn salad with glazed quince, pieces of baked pumpkin, borettane onions, marinated shrimp, cherry tomatoes, parmesan shavings and roasted pumpkin seeds

Principi – Starters

Tartare di pregiati gamberi rossi su avocado, melograno e mango, con salsa di peperoncino e timo ² € 32,90
Tartar of noble red shrimps and avocado with pomegranate and mango on chili-thyme dressing
Burata su fettine di fichi con granella di pistacchi in salsa al lime ⁷ € 27,90
Burata on fresh fig slices with chopped pistachios and lime sauce
Tataki di tonno con salsa siciliana, capperi, pomodori secchi, olive, cipolle Borettane e crescione di Sukuna ⁴ € 34,90
Tuna tataki with Sicilian sauce, capers, dried tomatoes, olives, borettane onions, sukuna cress

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

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 with fresh porcini mushrooms, shrimps, cherry tomatoes and peperoncini, slightly spicy
Paccheri con ragù di pesce spada, capperi, olive Taggiasche e pomodorini ^{1,4,9} € 32,90
Paccheri pasta with ragout of fresh swordfish, capers, Taggiasca olives and cherry tomatoes
Risotto alla milanese con osso buco di vitello, zafferano, cipolla rossa, verdure, parmigiano e burro ^{7,9} € 35,90
Milanese risotto with veal ossobuco, saffron, red onions, vegetables, parmesan and butter

Pesce e Carne – Fish and Meat

Salmone fresco norvegese su salsa di limone al vino bianco con pepe rosa e verdure di stagione ^{4,9} € 39,90
Fresh Norwegian salmon in white wine-lemon sauce with pink pepper and seasonal vegetables
Lombo di vitello su melanzane grigliate con peperoni e prezzemolo con patate arrostiti al rosmarino € 39,90
Veal loin with grilled eggplant, peppers and parsley with rosemary-fried potatoes

Dessert

Profiteroles alla gianduia ^{1,3,7V} € 14,50
Profiteroles with Gianduia Chocolate

Vino e Gusto