

La nostra carta della settimana

Unsere Wochenkarte

Vino e Gusto



Aperitivi preferiti di Guido

- Americano (Campari, Martini Rosso, Angostura, Orange) ^a € 14,90
Nonino Giannola Style (Amaro Nonino, Prosecco D.O.C. Borgo Gritti Extra Dry Millesimato, Orange) ^a € 11,90

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 € 8,30/16,60/55

Zuppa – Suppe

- Crema di sedano e patate con tartufo nero fresco ⁹ € 16,90
Sellerie-Kartoffel-Cremesuppe mit frischem schwarzem Trüffel

Insalate – Salate

- Insalata di stagione con pomodorini, cipolline Borrettane, gambero rosso, avocado, scorza di arancia rossa di Sicilia glassata su cubetti di Gorgonzola ^{2,7,9,10} € 26,90
Salate der Saison mit Kirschtomaten, Borettane Zwiebeln, Roten Garnelen, Avocado und glasierten sizilianischen Blutorangen-Zesten an Gorgonzola Würfeln

Principi – Vorspeisen

- Caponata Siciliana di sedano, melanzane e pomodori su carpaccio di barbabietola con semola di pistacchio ^{9,v} € 25,90
Sizilianisches Caponata-Gemüse mit Sellerie, Auberginen und Tomaten auf Rote Bete-Carpaccio mit Pistazien-Gries
Tonno pinna gialla su cetriolo con mango, gnocchi di basilico e avocado, zenzero marinato salsetta di ponziu ⁴ € 34,90
Gelbflossenthunfisch auf Gurke mit Mango, Basilikum-Avocado-Nocken und mariniertes Ingwer-Ponziu-Sauce
Carpaccio di capesante con carciofi marinati e chutney di mango e lime ^{9,14} € 32,90
Carpaccio von Jakobs-Muscheln mit marinierten Artischocken an Mango-Limetten-Chutney
Calamari alla Livornese con olive, capperi, piselli, aglio, peperoncino e patate a cubetti ^{9,14} € 28,90
Calamari alla Livornese mit Oliven, Kapern, Erbsen, Knoblauch, Chili und gewürfelten Kartoffeln
Zu allen Vorspeisen reichen wir eine Auswahl an frischem, hausgebackenem Brot ^{1 v}

Pasta e Basta

- Tagliatelle con ragù di Funghi di Bosco selvati e Salsiccia con pomodorini, leggermente piccante ^{1,9} € 30,90
Tagliatelle mit Waldpilz-Ragout und Salsiccia-Wurst an Kirschtomaten, leicht scharf
Spaghetti di Vongole e Cozze con aglio, pomodorini e prezzemolo con vino bianco e peperoncino ^{1,14,9} € 33,90
Spaghetti mit Venus- und Miesmuscheln an Knoblauch, Kirschtomaten und Petersilie mit Weißwein und Chili
Pasta Fregola Sarda alla crema di Gamberi Rosso con Gambero Rosso e semola di pistacchio ^{1,2,9} € 35,90
Sardische Pasta Fregola an einer Crème von Roten Garnelen mit Roter Garnele und Pistaziengrieß

Pesce e Carne – Fisch und Fleisch

- Filetto di Rombo con Cozze Nere alla Provenzale con pomodorini, agli e peperoncino ^{4,9} € 43,90
Steinbuttfilet mit Miesmuscheln nach Provenzalischer-Art an Kirschtomaten, Knoblauch und Chili
Petto di anatra con finocchi grigliate e crema di arancia rosse di Sicilia con patate arrostiti al rosmarino ⁹ € 45,90
Entenbrust mit gegrilltem Fenchel an sizilianischer Blutorangencreme mit Rosmarin-Bratkartoffeln

Dessert

- Panna Cotta alle arance rosso di Sicilia ^{1,3,7 v} € 14,50
Panna Cotta an sizilianischem Blutorangen-Sugo

Vino e Gusto