

La nostra carta della settimana
Our weekly menu

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, 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 € 8,30/16,60/55

Zuppa – Soups

- Crema di sedano e patate con tartufo nero fresco ⁹ € 16,90
Celery-potato cream soup with fresh black truffle

Insalate – Salads

- 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
Seasonal salads with cherry tomatoes, Borettane onions, red prawns, avocado and glazed Sicilian blood orange zest with Gorgonzola cubes

Principi – Starters

- Caponata Siciliana di sedano, melanzane e pomodori su carpaccio di barbabietola con semola di pistacchio ^{9,v} € 25,90
Sicilian caponata vegetables made from eggplant and tomatoes on beetroot carpaccio with pistachio semolina
Tonno pinna gialla su cetriolo con mango, gnocchi di basilico e avocado, zenzero marinato salsetta di ponziu ⁴ € 34,90
Yellowfin tuna on a bed of cucumber with mango, basil-avocado-dumplings and marinated ginger-ponziu sauce
Carpaccio di capesante con carciofi marinati e chutney di mango e lime ^{9,14} € 32,90
Carpaccio of scallops with marinated artichokes and mango-lime chutney
Calamari alla Livornese con olive, capperi, piselli, aglio, peperoncino e patate a cubetti ^{9,14} € 28,90
Calamari alla Livornese with olives, capers, peas, garlic, chili and diced potatoes

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

Pasta e Basta

- Tagliatelle con ragù di Funghi di Bosco selvati e Salsiccia con pomodorini, leggermente piccante ^{1,9 v} € 30,90
Tagliatelle with wild mushroom ragout and Salsiccia sausage with cherry tomatoes, slightly spicy with peperoncini
Spaghetti di Vongole e Cozze con aglio, pomodorini e prezzemolo con vino bianco e peperoncino ^{1,14,9} € 33,90
Spaghetti with clams and mussels with garlic, cherry tomatoes and parsley, white wine and chili
Pasta Fregola Sarda alla crema di Gamberi Rosso con Gambero Rosso e semola di pistacchio ^{1,2,9} € 35,90
Sardinian Pasta Fregola in a Cream of Red Shrimp with Red Shrimp and grated Pistachio

Pesce e Carne – Fish and Meat

- Filetto di Rombo con Cozze Nere alla Provenzale con pomodorini, aglio, peperoncino ^{4,9} € 43,90
Turbot fillet with mussels Provençal style with cherry tomatoes, garlic and chili
Petto di anatra con finocchi grigliate e crema di arancia rosse di Sicilia con patate arrostiti al rosmarino ⁹ € 45,90
Duck breast with grilled fennel in Sicilian Red Orange cream with rosemary fried potatoes

Dessert

- Panna Cotta alle arance rosso di Sicilia ^{1,3,7 v} € 14,50
Panna Cotta with Sicilian Red-Orange Sauce

Vino e Gusto