

La nostra carta della settimana  
Unsere Mittagskarte

# Vino e Gusto



## 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 <sup>12</sup> € 8,30/16,60/55

## Zuppa – Suppe

Crema di sedano e patate con tartufo nero fresco <sup>9</sup> € 14,90  
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 <sup>2,7,9,10</sup> € 20,90  
Salate der Saison mit Kirschtomaten, Boretane 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 <sup>9,v</sup> € 19,90  
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 <sup>4</sup> € 28,90  
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 <sup>9,14</sup> € 26,90  
Carpaccio von Jakobs-Muscheln mit marinierten Artischocken an Mango-Limetten-Chutney  
Calamari alla Livornese con olive, capperi, piselli, aglio, peperoncino e patate a cubetti <sup>9,14</sup> € 22,90  
Calamari alla Livornese mit Oliven, Kapern, Erbsen, Knoblauch, Chili und gewürfelten Kartoffeln  
Zu allen Vorspeisen reichen wir eine Auswahl an frischem, hausgebackenem Brot <sup>1 v</sup>

## Pasta e Basta con insalatina <sup>9,10</sup>

Tagliatelle con ragù di Funghi di Bosco selvati e Salsiccia con pomodorini, leggermente piccante <sup>1,9</sup> € 24,90  
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 <sup>1,14,9</sup> € 27,90  
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 <sup>1,2,9</sup> € 29,90  
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, aglio e peperoncino <sup>4,9</sup> € 37,90  
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 <sup>9</sup> € 39,90  
Entenbrust mit gegrilltem Fenchel an sizilianischer Blutorangencreme mit Rosmarin-Bratkartoffeln

## Dessert

Panna Cotta alle arance rosso di Sicilia <sup>1,3,7 v</sup> € 9,50  
Panna Cotta an sizilianischem Blutorangen-Sugo

Vino e Gusto