

Il nostro menu per il pranzo

Our lunch menu

# Vino e Gusto



## 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 <sup>12</sup> € 8,30/16,60/55

## Zuppa – Soups

Crema di sedano e patate con tartufo nero fresco <sup>9</sup> € 14,90  
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 <sup>2,7,9,10</sup> € 20,90  
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 <sup>9,v</sup> € 19,90  
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 <sup>4</sup> € 28,90  
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 <sup>9,14</sup> € 26,90  
Carpaccio of scallops with marinated artichokes and mango-lime chutney  
Calamari alla Livornese con olive, capperi, piselli, aglio, peperoncino e patate a cubetti <sup>9,14</sup> € 22,90  
Calamari alla Livornese with olives, capers, peas, garlic, chili and diced potatoes

With all starters we serve a selection of fresh, home-baked bread <sup>1 v</sup>

## Pasta e Basta with a small salad <sup>9,10</sup>

Tagliatelle con ragù di Funghi di Bosco selvati e Salsiccia con pomodorini, leggermente piccante <sup>1,9 v</sup> € 24,90  
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 <sup>1,14,9</sup> € 27,90  
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 <sup>1,2,9</sup> € 29,90  
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 <sup>4,9</sup> € 37,90  
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 <sup>9</sup> € 39,90  
Duck breast with grilled fennel in Sicilian Red Orange cream with rosemary fried potatoes

## Dessert

Panna Cotta alle arance rosso di Sicilia <sup>1,3,7 v</sup> € 9,50  
Panna Cotta with Sicilian Red-Orange Sauce

Vino e Gusto