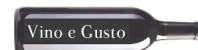


La nostra carta della settimana
Our lunch menu

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

Zuppa di pesce con Gamberi Rossi, Cozze, Spada, Polipo e pomodoro, piselli, aglio, pane tostato ^{1,2,4,9,12,14,} € 21,90
Fish soup with red shrimp, mussels, swordfish, octopus and tomatoes, peas, garlic, toasted bread

Insalate – Salads

Grande Insalata di stagione mista con rucola, pomodorini, zucchine grigliate, cipolle rosse in agrodolce, avocado, pesche glassate e Gamberi Rosso alla griglia ^{2,9,10,12} € 21,90
Large seasonal salad with arugula, cherry tomatoes, grilled zucchinis, sweet and sour pickled red onions, avocado, glazed peaches and grilled red shrimp

Principi – Starters

Tartare di salmone Label Rouge su Carpaccio di pomodori colorati di stagione e cipolla rossa glassata ⁴ € 23,90
Label Rouge salmon tartare on seasonal colorful tomato carpaccio and glazed red onions
Fette di ananas fresco avvolte nel guanciale e fritte con briciole di pistacchio ⁸ € 19,90
Fresh pineapple slices wrapped in bacon, fried with pistachio crumbs

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

Pasta e Basta

Paccheri con Polipo, pomodorini, olive Taggiasche, capperi, cipolla rossa, aglio e peperoncino ^{1,9,12,14} € 27,90
Paccheri with octopus, cherry tomatoes, Taggiasca olives, capers, red onions, garlic and chili
Gnocchi con pomodorini, pesto di basilico fatto in casa, Burata e San Daniele ^{1,7,9} € 22,90
Gnocchi with cherry tomatoes, homemade basil pesto, burrata and San Daniele ham

Pesce e Carne – Fish and Meat

Filetto di Salmone Label Rouge alla griglia con salsa di limone e vino bianco e verdure di stagione ^{1,4,9} € 33,90
Grilled fresh Label Rouge salmon fillet with lemon and white wine sauce and seasonal vegetables
Medaglioni di vitello con patate al rosmarino con pomodori grigliate e peperoni al forno marinati ^{1,9} € 37,90
Veal medallions with rosemary fried potatoes, grilled tomatoes and marinated oven-baked peppers

Dessert

Tentazione di caffè crema di mascarpone, Amarettini, grana di pistacchio e espresso ^{1,3,7,8 v} € 10,90
Coffee temptation: mascarpone cream, amaretti biscuits, pistachio crumble and espresso

Vino e Gusto

Dear Guests, we provide a documentation in which all our food & drinks ingredients are broken down in terms of contained main allergens/additives – see end of the menu