

La nostra carta della settimana

Unsere Wochenkarte

# Vino e Gusto



## Aperitivi preferiti di Guido

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

## Raccomandazione di vino di Guido (0,1l/0,2l/0,75l) :

Ribolla Gialla, Ralf Schumacher Selection, Friuli – 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

Zuppa di fagioli Borlotti con verdure, polipo, cozze e peperoncini <sup>9,14</sup>	€ 17,90
Borlotti-Bohnensuppe mit Gemüse, Oktopus, Miesmuscheln und Peperoncini	

## Insalate - Salate

Grande Insalata con puntarelle Romana, finocchio fresco, cuori di carciofi, filetti dí arance Siciliane e con filetti di pollo alla griglia <sup>9,10,12</sup>	€ 28,90
Grosser Salat mit römischem Puntarelle-Chicorée, frischem Fenchel, Artischockenherzen, sizilianischen Blutorangenfilets und gegrillten Hähnchenfilets	

## Principi – Vorspeisen

Tartar di tonno Pinna Gialla con Caviale nero su letto di cetrioli e chicchi di melograno <sup>4</sup>	€ 29,90
Gelbflossenthunfisch-Tatar mit schwarzem Kaviar auf einem Bett aus Gurken- und Granatapfelkernen	
Tataki di tonno Pinna Gialla fresco con salsa Siciliana di olive Tagiasca, sedano, pomodorini sott'olio, cipolle Borretane e capperi <sup>4,9</sup>	€ 33,90
Tataki vom frischen Gelbflossenthunfisch an sizilianischer Sauce mit Taggiasche-Oliven, Sellerie, in Olivenöl angebratenen Kirschtomaten, Borretane-Zwiebeln und Kapern	
Zu allen Vorspeisen reichen wir eine Auswahl an frischem, hausgebackenem Brot <sup>1</sup> 	

## Pasta e Basta

Risotto alla Milanese con Ossobuco di vitello, verdure, Grana Padano e zafferano <sup>7,9</sup>	€ 36,90
Risotto alla Milanese mit Kalbs-Ossobuco, Gemüse, Grana Padano und Safran	
Tagliatelle ai frutti di mare con polpo, tonno, gamberi, cozze al vino bianco, pomodorini, aglio e peperoncini	€ 35,90
Tagliatelle mit Meeresfrüchten - mit Oktopus, Thunfisch, Garnelen, Miesmuscheln an Weißwein, Kirschtomaten, Knoblauch und Peperoncini <sup>2,4,9,14</sup>	

## Pesce e Carne – Fisch und Fleisch

Coda di rospo alla Provenzana con cozze, pomodorini, sugo di pomodoro, aglio e peperoncini <sup>1,4,9</sup>	€ 44,90
Seeteufel nach provenzalischer Art mit Miesmuscheln, Kirschtomaten, Tomatensauce, Knoblauch und Peperoncini	
Anatra alla crema di arance rosse di Sicilia con cardoncelli trifolati e patate al rosmarino <sup>9</sup>	€ 46,90
Barbarie-Ente an sizilianischer Blutorangencreme, mit sautierten Cardoncelli-Pilzen und Rosmarinkartoffeln	

## Dessert

Babà rum con crema di mascarpone, lamponi glassati e polvere di pistacchio <sup>1,3,7,8</sup> 	€ 15,90
Baba-Rum (Rum-gefülltes Hefegebäck) mit Mascarponecreme, glasierten Himbeeren und Pistazienpulver	

Vino e Gusto