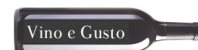


La nostra carta della settimana

Unsere Wochenkarte

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, leicht balsamisch aufgrund der alten autochthonen Ribolla-Traube - dennoch fruchtig mit Limone, grünem Apfel und Grapefruit sowie einer sehr feinen Säure ¹² € 8,30/16,60/55

Zuppa – Suppe

- Zuppa di fagioli Borlotti con verdure, polipo, cozze e peperoncini ^{9,14} € 17,90
Borlotti-Bohnensuppe mit Gemüse, Oktopus, Miesmuscheln und Peperoncini

Insalate – Salate

- Grande Insalata con puntarelle Romana, finocchio fresco, cuori di carciofi, filetti di arance Siciliane e con filetti di pollo alla griglia ^{9,10,12} € 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 ⁴ € 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 ^{4,9} € 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 ^{1 v}

Pasta e Basta

- Risotto alla Milanese con Ossobuco di vitello, verdure, Grana Padano e zafferano ^{7,9} € 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 ^{2,4,9,14}

Pesce e Carne – Fisch und Fleisch

- Coda di rospo alla Provenzana con cozze, pomodorini, sugo di pomodoro, aglio e peperoncini ^{1,4,9} € 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 ⁹ € 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 ^{1,3,7,8 v} € 15,90
Baba-Rum (Rum-gefülltes Hefengebäck) mit Mascarponecreme, glasierten Himbeeren und Pistazienpulver

Vino e Gusto