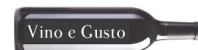


La nostra carta della settimana  
Our weekly menu

# 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, 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

- Zuppa di fagioli Borlotti con verdure, polipo, cozze e peperoncini <sup>9,14</sup> € 17,90  
Borlotti bean soup with vegetables, octopus, mussels and peperoncini

## Insalate – Salads

- Grande Insalata con puntarelle Romana, finocchio fresco, cuori di carciofi, filetti di arance Siciliane e con filetti di pollo alla griglia <sup>9,10,12</sup> € 28,90  
Large salad with Roman puntarelle chicory, fresh fennel, artichoke hearts, Sicilian blood orange segments and grilled chicken fillets

## Principi – Starters

- Tartar di tonno Pinna Gialla con Caviale nero su letto di cetrioli e chicchi di melograno <sup>4</sup> € 29,90  
Yellowfin tuna tartare with black caviar on a bed of cucumber and pomegranate seeds  
Tataki di tonno Pinna Gialla fresco con salsa Siciliana di olive Tagliasca, sedano, pomodorini sott'olio, cipolle Borretane e capperi <sup>4,9</sup> € 33,90  
Tataki of fresh yellowfin tuna in Sicilian sauce with Taggiasca olives, celery, cherry tomatoes sautéed in olive oil, Borretane onions and capers

With all starters we serve a selection of fresh, home-baked bread <sup>1 v</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 with veal ossobuco, vegetables, Grana Padano and saffron  
Tagliatelle ai frutti di mare con polpo, tonno, gamberi, cozze al vino bianco, pomodorini, aglio e peperoncini € 35,90  
Tagliatelle with seafood - octopus, tuna, prawns, mussels in white wine, cherry tomatoes, garlic and peperoncini <sup>2,4,9,14</sup>

## Pesce e Carne – Fish and Meat

- Coda di rospo alla Provenzana con cozze, pomodorini, sugo di pomodoro, aglio e peperoncini <sup>1,4,9</sup> € 44,90  
Monkfish Provençal style with mussels, cherry tomatoes, tomato sauce, garlic and peperoncini  
Anatra alla crema di arance rosse di Sicilia con cardoncelli trifolati e patate al rosmarino <sup>9</sup> € 46,90  
Barbary duck with Sicilian blood orange cream, sautéed cardoncelli mushrooms and rosemary potatoes

## Dessert

- Babà rum con crema di mascarpone, lamponi glassati e polvere di pistacchio <sup>1,3,7,8 v</sup> € 15,90  
Baba-Rum (rum-filled yeast pastry) with mascarpone cream, glazed raspberries and pistachio powder

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