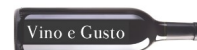


La nostra carta della settimana

Unsere Mittagskarte

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

Insalate – Salate

- Insalata di stagione con pomodori, cipolle Borettane, zucchini, filetti di Anatra alla griglia, Parmigiano scaglie ^{7,9} € 16,90
Salate der Saison mit Kirschtomaten, eingelegten Borettane-Zwiebeln, Zucchini, Filetstücke von der Barbarie-Entenbrust und Parmesan-Hobeln

Vino e Gusto Mittags-Menüs mit Tagessüppchen oder kleinem Salat als Vorspeise

- Gnocchi alla zucca con crema di zucca di Okaido e Parmigiano a scaglie ^{7,9} € 16,90
Gnocchi an Hokkaido-Kürbis-Creme mit Parmesan-Hobeln
- Polpette di carne alla Catanese grigliate con prezzemolo, Parmigiano, aglio e mollica con patate al rosmarino ⁷ € 18,90
Gegrillte Fleischbällchen nach Catania-Art mit Petersilie, Parmesan, Semmelbrösel und Knoblauch an Rosmarin-Bratkartoffeln
- Filetto di tonno Albacore alla griglia con verdure di stagione ^{4,9} € 19,90
Filet vom Albacore-Thunfisch an frischen gerillten Gemüsen der Saison

Dessert

- Piccola Panna Cotta ^{1,3,7} oppure piccolo Tiramisu ^{1,3,7,8} ^v € 5,90
Kleine Panna Cotta oder kleines Tiramisu

Vino e Gusto