

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, zucchine, 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 Tirami Su ^{1,3,7,8 V} € 5,90
Kleine Panna Cotta oder kleines Tirami Su

Vino e Gusto