

La nostra carta della settimana
Our lunch menu

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, slightly balsamic due to the old indigenous Ribolla grape - yet fruity with lime, green apple and grapefruit as well as a very fine acidity ¹² € 8,30/16,60/55

Insalate – Salads

Insalata di stagione con pomodori, cipolle Borettane, zucchine, filetti di Anatra alla griglia, Parmigiano scaglie ^{7,9} € 16,90
Seasonal salads with cherry tomatoes, pickled Borettane onions, zucchini, pieces fillet from the Barbary duck breast and Parmesan shavings

Vino e Gusto Lunch menus with a soup of the day or a small salad as a starter

Gnocchi alla zucca con crema di zucca di Okaido e Parmigiano a scaglie ^{7,9} € 16,90
Gnocchi with Hokkaido pumpkin cream and Parmesan shavings

Polpette di carne alla Catanese grigliate con prezzemolo, Parmigiano, aglio e mollica con patate al rosmarino ⁷ € 18,90
Grilled meatballs Catania style with parsley, Parmesan, breadcrumbs and garlic served with rosemary roasted potatoes

Filetto di tonno Albacore alla griglia con verdure di stagione ^{4,9} € 19,90
Fillet of albacore tuna with fresh grilled seasonal vegetables

Dessert

Piccola Panna Cotta ^{1,3,7} oppure piccolo Tiramisu ^{1,3,7,8} ^V € 5,90
Small Panna Cotta or small Tiramisu

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