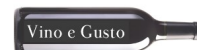


Il nostro menù del pranzo

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 Calamari grigliate e pomodori secchi, scaglie di parmigiano, carciofi e cipolle Borettane ^{7,9,14} € 16,90
Frische Saison-Salate mit gegrillten Calamari und sonnengetrockneten Tomaten, Parmesanspänen, Artischocken und Borettane-Zwiebeln an Vinaigrette

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

- Tagliatelle “Carbonara vegetariana” con asparagi in crema di parmigiano e uova con pomodori secchi ^{3,7,9} € 16,90
Vegetarische Tagliatelle “Carbonara” mit Spargel in Parmesan-Eigelb-Sauce und sonnengetrockneten Tomaten
- Piccata catanese di vitello alla griglia con limone, salsa pomodoro e patate al rosmarino ^{1,3,7} € 18,90
Dünn geklopftes paniertes Kalbschnitzel mit Zitrone und Tomaten-Salsa an Rosmarin-Bratkartoffeln
- Pesce spada alla griglia con verdure di stagione ^{4,9} € 19,90
Gegrilltes Filet vom Schwertfisch an frischen Gemüsen der Saison

Dessert

- Piccolo Tirami Su ^{1,3,7,8 V} € 6,90
Kleines Tirami Su

Vino e Gusto