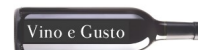


La nostra carta della settimana

Unsere Wochenkarte

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

Zuppa – Suppe

- Zuppa di polipo, gamberi e cozze con cipolle, piselli, olive, caperi, peperoncini e aglio ^{2,4,9,14,} € 23,90
Pikante Meeresfrüchte-Suppe mit Oktopus, Garnelen, Miesmuscheln und Zwiebeln, Erbsen, Oliven, Kapern Knoblauch

Insalate – Salate

- Grande Insalata con con filetti di tonno, cipolle Borettane, pomodorini, scaglie di Parmigiano, zucchine grigliate, avocado e cuori di carciofi ^{4,7,9} € 28,90
Grosser Salat mit Thunfisch-Filets, Borettane-Zwiebeln, Kirschtomaten, Parmesan-Hobel, gegrillten Zucchini, Avocado und Artischockenherzen

Principi – Vorspeisen

- Tartare di manzo con uovo di quaglia, cetriolini marinati, tartufo nero e chips di guanciale ^{9,10} € 33,90
Tatar vom Rind mit Wachtel-Ei, marinierten Gurken, schwarzem Trüffel und Guanciale-Speck-Chips
Carpaccio di Gamberi Rosso con salsa Siciliana ^{1,2} € 31,90
Carpaccio von Roten Garnelen an einer Sauce von Oliven, Kapern, Kirschtomaten und Borettane Zwiebeln
Zu allen Vorspeisen reichen wir eine Auswahl an frischem, hausgebackenem Brot ^{1 v}

Pasta e Basta

- Risotto vegetariano con cipolle rosso e olive e cuori di carciofi , Grana Padano ^{7,9 v} € 26,90
Vegetarisches Risotto mit Zwiebeln, Oliven und Artischockenherzen, Grana Padano
Tagliatelle primaverili con asparagi e prosciutto di San Daniele ^{1,9} € 32,90
Frühlingshafte Tagliatelle mit Spargel und San Daniele Schinken

Pesce e Carne – Fisch und Fleisch

- Polipo alla griglia su letto di crema di piselli con salsa di aglio e peperoncino ^{9,14} € 44,90
Gegrillter Oktopus auf frischer Erbsencreme mit Knoblauch-Pepperoncini-Sauce
Cotoletta di vitello con peperonata piccante e patate al rosmarino ⁹ € 45,90
Kalbskotelett mit pikanter Peperonata aus Gemüsepaprika, Pepperoncini und Zwiebeln mit Rosmarin-Bratkartoffeln

Dessert

- Tentazione di Caffè: Crema di mascarpone e Amarettini con gelato di vaniglia, grana di pistacchio al espresso € 15,90
Kaffee-Verführung: Crème aus Mascarpone und Amarettini mit Vanille-Eis und Pistaziensplittern an Espresso ^{1,3,7,8 v}

Vino e Gusto