

La nostra carta della settimana
Our weekly 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

Zuppa – Soups

Zuppa di polipo, gamberi e cozze con cipolle, piselli, olive, caperi, peperoncini e aglio ^{2,4,9,14} € 23,90
Spicy seafood soup with octopus, shrimp, mussels, onions, peas, olives, capers and garlic.

Insalate – Salads

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
Large salad with tuna fillets and Borettane onions, cherry tomatoes, Parmesan shavings, grilled zucchini, avocado and artichoke hearts

Principi – Starters

Tartare di manzo con uovo di quaglia, cetriolini marinati, tartufo nero e chips di guanciale ^{9,10} € 33,90
Beef tartare with quail egg, marinated cucumbers, black truffle and guanciale bacon chips
Carpaccio di Gamberi Rosso con salsa Siciliana ^{1,2} € 31,90
Carpaccio of red prawns in a sauce of olives, capers, cherry tomatoes and Borettane onions

With all starters we serve a selection of fresh, home-baked bread ^{1 v}

Pasta e Basta

Risotto vegetariano con cipolle rosso, olive e cuori di carciofi , Grana Padano ^{7,9 v} € 26,90
Vegetarian risotto with onions, olives and artichoke hearts, Grana Padano
Tagliatelle primaverili con asparagi e prosciutto di San Daniele ^{1,9} € 32,90
Springtime tagliatelle with asparagus and San Daniele ham

Pesce e Carne – Fish and Meat

Polipo alla griglia su letto di crema di piselli con salsa di aglio e peperoncino ^{9,14} € 44,90
Grilled octopus on fresh pea cream with garlic and pepperoncini sauce
Cotoletta di vitello con peperonata piccante e patate al rosmarino ⁹ € 45,90
Veal cutlet with spicy peperonata made from bell peppers, chillies and onions with rosemary roasted potatoes.

Dessert

Tentazione di Caffè: Crema di mascarpone e Amarettini con gelato di vaniglia, grana di pistacchio al espresso € 15,90
Coffee temptation: Cream from mascarpone and amaretti with vanilla ice cream, pistachio slivers and espresso ^{1,3,7,8 v}

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