

Il nostro menù del pranzo

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 pesce di Spada alla griglia e pomodori secchi, scaglie di parmigiano, carciofi e cipolle Borettane ^{4,7,9} € 16,90
Fresh seasonal salads with grilled swordfish filet and sun-dried tomatoes, parmesan shavings, artichokes and Borettane onions with vinaigrette

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

Tagliatelle al limone con carciofini, cipolla rosse e olive Taggiasche ^{1,4,9 V} € 16,90
Vegetarian Lemon-Tagliatelle with artichoke hearts, red onions, and Taggiasca olives

Schiena di vitello alla griglia con peperonata piccante e patate al rosmarino ⁹ € 19,90
Grilled Veal Loin with spicy Peperonata and rosemary roasted potatoes

Filetto di Orata alla griglia con verdure di stagione ^{4,9} € 21,90
Grilled fillet of fresh Bream with fresh seasonal vegetables

Dessert

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

Vino e Gusto