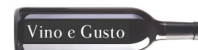


La nostra carta della settimana

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

- Crema fredda e vellutata di zucchini con pomodorini glassati e mozzarella di bufala ^{7,9} ^v € 16,90
Samtige kalte Zucchini-Creme mit glasierter Strauchtomate und Mozzarella di Bufala

Insalata – Salat

- Grande Insalata di anguria con formaggio Manuri tagliato a cubetti, olive Taggiasche, cetriolini a cubetti, pomodorini, anguria tagliata a cubetti e menta fresca ^{7,9,10} € 28,90
Großer Salat mit gewürfelter Wassermelone, gewürfeltem Manouri-Käse, Taggiasca-Oliven, gewürfelten Gurken, Kirschtomaten und frischer Minze

Principi – Vorspeisen

- Insalata frutti di mare con calamari, gamberi rossi Argentini, polipo, cozze, sedano e carota in salsa di limone ^{2,9,14} € 35,90
Meeresfrüchtesalat mit Tintenfisch, arg. roten Garnelen, Oktopus, Muscheln, Sellerie und Karotten in Zitronensauce
Tartare di tonno pinna gialla sul letto di cetriolini con salsa di mango, chili chili e timo ^{4,9,10} € 33,90
Gelbflossen-Thunfisch-Tatar auf einem Bett aus Gurken mit Mango-, Chili- und Thymian-Salsa

Zu allen Vorspeisen reichen wir eine Auswahl an frischem, hausgebackenem Brot ¹ ^v

Pasta e Basta

- Tagliatelle alla trapanese con pesce spada, cipolla rossa, olive Taggiasche aglio, peperoncino e pistacchio ^{1,4,9} € 32,90
Tagliatelle nach Trapaner Art mit Schwertfisch, roten Zwiebeln, Taggiasca-Oliven, Knoblauch, Chili und Pistazien

Pesce e Carne – Fisch und Fleisch

- Filetti di lupo di mare con verdure di stagione e crema di limone ^{4,9} € 45,90
Seewolf-Filets mit saisonalem Gemüse an Zitronencreme
Il sogno dell' estate: Fritto Misto fresco con verdure di stagione ^{2,4,9,14} € 41,90
Der Sommertraum: Fritto Misto (ca. 300 gr.) von frischen Sardinen, Scampi und Calamari mit Gemüsestreifen
Lombo di vitello con funghi galletti e patate al rosmarino € 43,90
Kalbslende mit Pfifferlingen und Rosmarin-Bratkartoffeln

Dessert

- Tentazioni di caffè con crema di mascarpone, gelato di vaniglia espresso, amaretti e pistacchio ^{1,3,7,8} ^v € 15,90
Kaffeeversuchung mit Mascarponecreme, Vanille-Espresso-Eiscreme, Amaretti-Keks und Pistazien

Vino e Gusto