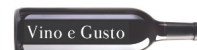


La nostra carta della settimana
Our weekly menu

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 – Soup

Crema fredda e vellutata di zucchine con pomodorini glassati e mozzarella di bufala ^{7,9} ^v € 16,90
Velvety chilled zucchinis cream soup with glazed vine-ripened tomato and buffalo mozzarella

Insalata – Salad

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
Large salad with diced watermelon, diced Manouri cheese, Taggiasca olives, diced cucumber, cherry tomatoes, and fresh mint

Principi – Starters

Insalata frutti di mare con calamari, gamberi rossi Argentini, polipo, cozze, sedano e carota in salsa di limone ^{2,9,14} € 35,90
Seafood salad with squid, Argentine red shrimp, octopus, mussels, celery, and carrots in lemon sauce
Tartare di tonno pinna gialla sul letto di cetriolini con salsa di mango, chili chili e timo ^{4,9,10} € 33,90
Yellowfin tuna tartare on a bed of cucumber with mango, chili, and thyme salsa
With all starters we serve a selection of fresh, home-baked bread ¹ ^v

Pasta e Basta

Tagliatelle alla trapanese con pesce spada, cipolla rossa, olive Taggiasche aglio, peperoncino e pistacchio ^{1,4,9} € 32,90
Trapani-style tagliatelles with swordfish, red onions, Taggiasca olives, garlic, chili, and pistachios

Pesce e Carne – Fish and Meat

Filetti di lupo di mare con verdure di stagione e crema di limone ^{4,9} € 45,90
Wolffish fillets with seasonal vegetables and lemon cream
Il sogno dell' estate: Fritto Misto fresco con verdure di stagione ^{2,4,9,14} € 41,90
A summer dream: Fritto misto (approx. 300 g) of fresh sardines, scampi, and calamari with strips of vegetables
Lombo di vitello con funghi galletti e patate al rosmarino € 43,90
Veal loin with chanterelles and rosemary roasted potatoes

Dessert

Tentazioni di caffè con crema di mascarpone, gelato di vaniglia espresso, amaretti e pistacchio ^{1,3,7,8} ^v € 15,90
Coffee indulgence with mascarpone cream, vanilla-espresso ice cream, amaretti cookies, and pistachios.

Vino e Gusto