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 piccante a base di pomodoro con gamberi rossi, polpo, cozze e peperoncino, aglio [2,4,9,14] € 25,90

Pikante tomatenbasierte Suppe mit roten Garnelen, Octopus, Miesmuscheln und Pepperoncini, Knoblauch

Insalata – Salat

Grande insalata autunnale con strisce di zucca Hokkaido al forno, filetto di manzo, olive taggiasche, cipolline borettane, pomodorini e scaglie di parmigiano [7,9,10] € 28,90

Großer Herbst-Salat mit ofengebackenen Hokkaido-Kürbis-Streifen, Rinderfilet, Taggiasca-Oliven, Borrettane-Zwiebel, Kirschtomaten und Parmesan-Hobeln

Principi – Vorspeisen

Tartare di tonno pinna gialla fresco con caviale di trota su fette di pera glassate e chicchi di melograno [4,9,10] € 34,90

Tartar vom frischen Gelbflossen-Thunfisch mit Forellen-Kaviar auf glasierten Birnenscheiben mit Granatapfel-Kernen

Ananas fresco avvolto nel guanciale, grigliato e servito su una crema al limone con granella di pistacchi [9,10] € 29,90

Frische Ananas eingewickelt in Guanciale, gegrillt und an Zitronencreme mit Pistazienbröseln

Parmigiana fatta in casa con melanzane, pomodoro, mozzarella e basilico fresco, gratinata al parmigiano [7,9] € 28,90

Hausgemachte Parmigiana mit Aubergine, Tomaten, Mozzarella und frischem Basilikum, mit Parmesan überbacken

Zu allen Vorspeisen reichen wir eine Auswahl an frischem, hausgebackenem Brot [1] V

Pasta e Basta

Risotto al ragù della parte del collo di maialino iberico con castagne e marmellata di mirtilli [9] € 36,90

Risotto mit Ragù vom Nacken des Iberico-Schweins mit Kastanien und Preiselbeer-Marmelade

Pesce e Carne – Fisch und Fleisch

Pesce spada alla Sebastiano cipolla di Tropea glassate e fette di limone grigliate [4,9] € 45,90

Schwertfisch nach Art Sebastiano mit glasierten Tropea-Zwiebeln und gegrillten Zitronenscheiben

Filetto dí anatra alla griglia con verdure di stagione patate al rosmarino In crema di arance di Sicilia € 48,90

Gegrilltes Entenfilet mit Saisongemüse und Rosmarinkartoffeln, an einer Creme aus sizilianischen Orangen

Dessert

Carpaccio dí ananas con pallina di gelato al limone, con mirtilli, pepe rosa e granella di pistacchi [7,8] V € 15,90

Ananas-Carpaccio mit einer Kugel Zitroneneis, Blaubeeren, rosa Pfeffer und gehackten Pistazien

Vino e Gusto

Werte Gäste, am Ende der Karte haben wir für Sie die Kennzeichnungen der Hauptallergene und -zusatzstoffe zusammengestellt!