Il nostro menù del pranzo

Unsere Mittagskarte

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

Insalate – Salate

Insalate fresche di stagione con pomodorini, cipolline borettane, guanciale alla griglia e provolone alla griglia, condite con la nostra vinaigrette della casa [7,9] € 18,90

Frische Saison-Salate mit Kirschtomaten, Borretane-Zwiebeln, gegrilltem Guanciale-Speck und gegrilltem Provolone-Käse an unserer Haus-Vinaigrette

Vino e Gusto Mittags–Menüs mit Tagessüppchen oder kleinem Salat als Vorspeise

Tagliatelle con funghi di bosco misti, cipolle rosse, pomodorini e scaglie di parmigiano [1,7,9] V € 17,90

Tagliatelle mit gemischten Waldpilzen, roten Zwiebeln, Kirschtomaten und Parmesan-Hobeln

Filetto di pollo alla griglia con patate arrosto al rosmarino [9] € 18,90

Gegrilltes Hähnchenbrust-Filet an Rosmarin-Bratkartoffeln

Filetto di pesce spada alla griglia su zucchine grigliate, con una salsa al limone fresco e verdure di stagione [4,9] € 19,90

Gegrilltes Filet vom Schwertfisch auf gegrillten Zuccini an einer Sauce von frischen Zitronen und Gemüsen der Saison

Dessert

Piccolo Tirami Su [1,3,7,8] V € 6,90

Kleines Tirami Su

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