# Il nostro menù del pranzo

# Our lunch menue

# 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

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

Fresh seasonal salads with cherry tomatoes, Borretane onions, grilled Guanciale bacon, and grilled provolone cheese, served with our house vinaigrette

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

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

Tagliatelle with mixed wild mushrooms, red onions, cherry tomatoes, and shaved Parmesancheese

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

Grilled chicken breast fillet served with rosemary-roasted potatoes

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

Grilled fillet of swordfish on grilled zucchini with a sauce of fresh lemons and seasonal vegetables

## Dessert

Piccolo Tirami Su [1,3,7,8] V € 6,90

Kleines Tirami Su

Vino e Gusto

Dear Guests, we provide a documentation in which all our food & drinks ingredients are broken down in terms of contained main allergens/additives – see end of the menu