



GUSTO

Der Geschmack von Italien

Menu alla carta

“Il Natale ha il sapore dolce di un pasto condiviso, il calore di un abbraccio familiare ed e' il momento in cui si formano i più preziosi ricordi passati insieme insieme ai propri cari.”

“Weihnachten hat den süßen Geschmack einer gemeinsamen Mahlzeit, die Wärme einer familiären Umarmung und ist der Moment, in dem die wertvollsten Erinnerungen mit deinen Lieben entstehen.”

Buon Natale!

Antonino Granza Rocchetta

Vooraf

Il nostro pane ☉ 9,5

Hausgemachte Focaccia, Grissini und Cracker mit Oregano und Parmesan, serviert mit Vacche Rosse*-Butter.

*Vacche Rosse ist eine rote Kuh aus Norditalien, Bruna Alpina e Reggiana.

Weinempfehlung: Prosecco Pasqua 8

Antipasti

Selezione dello chef 15 p.P.

Unser Chef hat die besten Fleischwaren und Käsesorten aus Italien ausgewählt. Vier Sorten Wurst und drei Sorten Käse, serviert mit Brot und Marmelade. Ab zwei Personen bestellbar.

Weinempfehlung: Roero Arneis Tucci Pelassa 10

Parmigiana di melanzane ☉ 11,5

Lasagne aus Aubergine mit Tomatensauce und Basilikum.

Weinempfehlung: Dolcetto Barbera d'Alba Viberti Dolba 8,5

Scampi, burrata e zucchini 19

Langustinen mit Burrata, süß-saurem Zucchini-Gazpacho und einem Gel aus weißem Balsamico-Essig.

Weinempfehlung: Sauvignon Blanc Friuli Ca Bolani 8

Tartare di manzo 19

Rindertatar mit Trüffel, Eigelbcreme und Taralli-Crumble.

Weinempfehlung: Prosecco Pasqua 8

Primi

Fusilli al Rossini ☉ 19

Hausgemachte Fusilli-Nudeln, gekocht in Rote-Bete-Saft mit Rossini-Käse*, gerösteten Haselnüssen und Limette.

*Rossini-Käse ist ein Blauschimmelkäse, gereift in Passito-Trauben.

Weinempfehlung: Primitivo Lush Zin 8

Timballo di pasta 17

Ofen-Pastakuchen mit Mortadella, Mozzarella, Bolognesesauce, Béchamelsauce, Fleischbällchen und Parmesan.

Weinempfehlung: Montepulciano Pasqua 7

Ravioli ai gamberi 21

Ravioli gefüllt mit Garnelen und Ricotta, geröstete Paprikacreme und einer Zitrusbisque.

Weinempfehlung: Pinot Grigio Borgo Conventi 8

Pappardelle al cinghiale 19

Hausgemachte Pappardelle mit Wildschweinsauce und Parmigiano Reggiano 24+.

Weinempfehlung: Montepulciano Pasqua 7

Secondi

Risotto ai funghi ☉ 23,5

Risotto mit Pilzen, Trüffelcreme und getrockneten Blumen. Serviert mit Salat.

Weinempfehlung: Viberti Barolo Buon Padre Nebbiolo 12,5

Guancia 28,5

Kalbsbäckchen mit Selleriecreme, Meerrettichgel unter einem Lasagneblatt. Serviert mit Ofenkartoffeln und Salat.

Weinempfehlung: Valpolicella Ripasso Lenotti 9

Due pesci 28,5

Duo aus Fisch: Rotbarbe mit Kürbiscreme und Thunfischtatar, Orangenchutney und Negroni-Gel. Serviert mit Ofenkartoffeln und Salat.

Weinempfehlung: Soave Super Bianco Pasqua Hey French 9,5

Filetto di scamone 37

Rumpsteak mit schwarzem Knoblauchjus, Kartoffel-Millefoglie und Gorgonzola-D.O.P.-Schaum. Serviert mit Salat.

Weinempfehlung: Amarone Lenotti 10,5

Pizza

Tartufo 20

Pilzcreme, Mozzarella, Trüffelcreme und Trüffel-Prosciutto Cotto.

Bierempfehlung: Poretto 5, blondes Bier mit niedriger Gärung 6,8

Culatta e stracciatella 25

Tomatensauce, Mozzarella, Rucola, Culatta-Schinken und Burrata.

Bierempfehlung: Poretto 6, ein bernsteinfarbenes Bier mit niedriger Gärung 6,8

Pesce 25

Tomatensauce, Zucchini-Pesto, Garnelen, Lachs, Kabeljau, Oliven und Kapern.

Bierempfehlung: Moretti la Bianca, ein helles Weizenbier mit natürlicher Trübung 7

Dolci

Tortino al cioccolato 11

Schokoladen-Lavakuchen mit einem Kern aus Schokolade, Olivenöl und Szechuan-Pfeffer, gedünsteten Birnen und Vanilleeis.

Weinempfehlung: Pedro Ximenez 8,5

Bavarese alla banana 11

Bananenbavarois, Kaffeesauce, Erdnusschaum und Kaffeeringue.

Weinempfehlung: Vin Santo 13,5

Sgroppino limoncello 9

Frischer Cocktail mit Zitronensorbet, Prosecco und hausgemachtem Limoncello.

Panettone 11

Panettone mit Safran-Zabaglione.

Weinempfehlung: Vin Santo 13,5

Formaggi 15

Vier Käsesorten direkt aus Italien, serviert mit Fruchtarmelade und Trüffelkuchen.

Weinempfehlung: Sauternes 9,5

Piccola Biscotteria 7,5

Espresso, Lungo oder Cappuccino von Caffe' Maresi Arabica oder Robusta mit vier Friandises

Gerne informieren wir dich über die Allergene in unseren Gerichten.

☉ Vegetarisches Gericht



Menu bambino

Antipasti

Ali di pollo 10

Marinierte Hähnchenflügel aus dem Ofen mit Orangen- und Thymianmayonnaise.

Salmone fritto 10

Gebackene Lachs-Spieße mit Limettencreme.

Torta salata ☉ 10

Quiche mit Ricotta und Spinat, dazu Tomatensauce.

Primi

Lasagna 10

Lasagne mit Gemüse, Bolognesesauce, Béchamelsauce und Parmesan.

Farfalle gamberi e zucchini 10

Farfalle-Nudeln mit Garnelen und Zucchini cremesauce.

Gnocchi alla sorrentina ☉ 10

Kartoffelgnocchi mit Tomatensauce, Basilikum und Mozzarella.

Secondi

Salsiccia e patate 15

Geschmorte Salsiccia* in Tomatensauce mit gekochten Kartoffeln.

*Salsiccia ist eine italienische Bratwurst.

Merluzzo 18

Ofengebackenes Kabeljaufilet mit Kartoffelpüree.

Cannelloni ☉ 11

Cannelloni, gefüllt mit Ricotta und Spinat, gratiniert mit Tomatensauce, Béchamelsauce und Parmesan.

Pizze

Margherita ☉ 8

Tomatensauce und Mozzarella.

Salami 8

Tomatensauce, Mozzarella und Salami.

Prosciutto 8

Tomatensauce, Mozzarella und Prosciutto Cotto.

Dolci

Tiramisu 9

Mascarpone, Löffelbiskuit, Kaffee und Kakao.

Panna cotta alla vaniglia 9

Vanille-Panna-Cotta mit Karamellsauce.

Dama di natale 9

Zwei Kugeln Erdbeereis, heiße Schokoladensauce und Sahne.

Hast du Allergien? Lass es uns wissen.

Wir informieren dich gerne darüber, welche Zutaten wir für unsere Gerichte verwenden.

☉ Vegetarisches Gericht