

# *Menüvorschläge 2021*

Gerne können Sie sich Ihr Menü individuell zusammenstellen.

Um Ihnen und Ihren Gästen einen reibungslosen Service-und Menüablauf bieten zu können, möchten wir Sie darauf hinweisen, dass nur 1 Gericht pro Gang und Gruppe gewählt werden kann.

Selbstverständlich sind wir flexibel, im Lokal am Tag oder abends, falls einer Ihrer Gäste eine Speise nicht wünscht oder eine vegetarische Alternative wählen möchte.

Die Auswahl Ihrer Speisen benötigen wir 7 Werktage vor Ihrem Besuch.

## *Antipasti-Vorspeisen-Starters*

### **Vitello tonnato classico**

*Kalbsfleisch-Carpaccio, Thunfischsauce, Kaper*

Veal carpaccio, tuna sauce, capers

### **Tartara di tonno, olio limone, pesto di prezzemolo**

*Thunfisch-Tartar, Olivenöl-Zitrone, Petersilienpesto*

Tuna tartare olive oil and lemon, parsley pesto

### **Carciofi grigliati con crema di patate, sifonata di parmigiano**

*Gegrillte Artischocken mit Kartoffelcreme, Parmesan "Espuma"*

Grilled artichokes with potatoes cream, Parmesan "Espuma"

## *Paste*

### **Calamarata fresca con ragù di polpo, olive e capperi**

*Frische halbe Rigatoni mit Oktopusragout, Oliven und Kapern*

Fresh half rigatoni with octopus ragu, olives and capers

### **Ravioli di manzo, zuppetta di funghi, tartufo nero**

*Hausgemachte Rinder-Ravioli, Pilzsüppchen, schwarzer Trüffel*

Homemade beef ravioli, mushroom soup, black truffle

### **Risotto ai 4 formaggi, fichi e pistacchio**

*Risotto mit 4 Käsesorten, Feigen und Pistazien*

4 cheeses risotto with figs and pistachio

## ***Pesce-Fisch-Fish***

**Medaglione di rana pescatrice, pomodoro al forno, aria di basilico, verdure**

*Gebratener Seeteufelmedaillon, gebackene Tomate, Basilikumschaum, Gemüse*

Roasted monkfish medallion, baked tomato, basil foam, vegetables

**Branzino farcito di granchio reale su lenticchie al curry, verdure**

*Wolfsbarschfilet gefüllt mit Königskrabben auf Currylinsen, Gemüse*

Sea bass stuffed with king crab on curry lentils, vegetables

**“Filetto“ di merluzzo con capesanta, melanzane e menta, verdure**

*Kabeljaufilet mit Jakobsmuschel, Aubergine und Minze, Gemüse*

Cod fillet with scallop, eggplant and mint, vegetables

## ***Carni-Fleisch-Meats***

**Filetto di manzo in crosta di erbe aromatiche, carciofi, salsa al vino rosso, verdure**

*Rinderfilet mit Kräuterkruste, Artischocken, Rotweinsauce, Gemüse*

Beef fillet with herb crust, artichokes, red wine sauce, vegetables

**Petto di faraona farcito con pesto di tartufo e pinoli, fonduta di pecorino, verdure**

*Perlhuhnbrust gefüllt mit Trüffelpesto und Pinienkern, Pecorinofondue, Gemüse*

Guinea fowl breast stuffed with truffle-pesto and pine nut, pecorino cheese fondue, vegetables

**Lombo di vitello, flan di patate allo zafferano, tartufo, verdure**

*Rosa gebratene Kalbslende, Safran-Kartoffelflan, Trüffel, Gemüse*

Pink roasted veal loin, saffron potato flan, truffle, vegetables

## ***Dolci-Nachtisch-Dessert***

**Tartelletta al limone, meringa bruciata, gelato alla pesca**

*Zitronentarte, Baiser “Bruciata“, Pfirsicheis*

Lemon tart, burnt meringue, peach ice cream

**„Tiramisù del Vinaiolo“ Gelato al mascarpone, gel al caffè, crumble al cacao**

*"Tiramisù Vinaiolo Art" Mascarpone-Eis, Kaffeegel, Kakao-Crumble*

"Tiramisù Vinaiolo style" Mascarpone ice cream, coffee gel, cocoa crumble

**Semifreddo ai frutti bosco, caramello alla salvia, riduzione balsamico**

*Waldbeeren halbgefrorenes Mousse, Salbei-Karamell, Balsamico-Reduktion*

Wild Berries half-frozen-mousse, sage caramel, balsamic reduction

## **Prezzo-Preise-Preis**

3 Gänge 55.00 € (Vorspeise oder Pasta-Hauptgang-Dessert **Nur Mittag**)

4 Gänge 65.00 € (Vorspeise-Pasta-Hauptgang-Dessert)

5 Gänge 78.00 € (Vorspeise-Pasta-Fisch-Fleisch-Dessert)

## ***Weinempfehlungen***

### **Bollicine-Sekt-Sparkling wine 0,75 l**

Veneto Prosecco Case Bianche Superiore Extra dry 44.00 €

Lombardia Franciacorta Cuvee Prestige Brut Ca' del Bosco 69.00 €

Veneto Grani Rosa di Nero Rosé Brut Merotto 54.00 €

### **Vini Bianchi-Weißwein-White wine 0,75 l**

Piemonte 2020 Gavi di Gavi, "I Rocchetti" M. Bonfante 36.00 €

Lombardia 2020 Lugana "Montunal", Montonale 38.00 €

Sicilia 2020 Sauvignon "Kaid" Alessandro di Camporeale 44.00 €

### **Vini Rossi-Rotweine-Red wine 0,75 l**

Piemonte 2017 Barbera d'Asti Tre Stelle, M. Bonfante 42.00 €

Toscana 2015 Morellino di Scansano "Tempo" Riserva, Bacci 46.00 €

Sicilia 2018 Syrah "Kaid" Bio, Alessandro di Caporeale 46.00 €

**Der Kunde zahlt auf den Gesamtbetrag freiwillig ein Trinkgeld an das Bedienungspersonal, das 9% des Gesamtbruttobetragtes ausmacht.**

Alle Preise enthalten die jeweils geltende, gesetzliche Umsatzsteuer.