BURGRESTAURANT

di Vincenzo Di Tuoro

ANTIPASTI - VORSPEISEN

ANTIPASTO ALL'ITALIANA (min. 2 Pers.) *12,50 €/Person*
Tomatenbruschetta, Kichererbsenfarinata, Napoletanische Frittatine, Pecorino Käse, Kalbspolpettine, Salami und Mortadella di Bologna

INSALATA PANZANELLA *13,50 €*
Typischer toskanischer Brotsalat mit Tomaten, Gurke, Essigzwiebeln, Parmigiano Reggiano und extra natives Olivenöl

ZUPPA DI POMODORO *12,50 €*
Tomatensuppe mit Parmesancrème und Zitronenstreusel

TEMPURA DI GAMBERI *17,50 €*
Scampi-Tempura mit Mangomayonnaise und Ziegenfrischkäsemousse $_2$

UOVO IN CAMICIA *15,00 €*
Pochiertes Ei aus der Pfanne auf knuspriger Kartoffelcrème mit Parmesan- und Kürbisschaum,

PROSCIUTTO DI PARMA *18,00 €*
Parma Schinken mit gebackenem Ziegenkäse, Rucola, Honig-Balsamico Vinaigrette und eingelegten Artischocken

VITELLO TONNATO *19,50 €*
Klassisches Vitello tonnato vom rosagegarten Lendenstück mit Kapernäpfeln und Friséesalat $_2$

PRIMI PIATTI – HAUSGEMACHTE PASTA

SPAGHETTI AGLIO OLIO E PEPERONCINO *13,50 €*
Hausgemachte Spaghetti mit Knoblauch, Olivenöl und Chili

SPAGHETTI CON GAMBERI *19,50 €*
Hausgemachte Spaghetti mit Scampi und Kirschtomaten

PAPPARDELLE (min. 2 Pers.) *19,50 €/Person*
Hausgemachte Pappardelle mit Fisch- und Krustentieren serviert in der Kupferpfanne

TAGLIATELLE AL RAGÙ DI MANZO *21,50 €*
Hausgemachte Tagliatelle mit geschmortem Rindfleischragout, Kirschtomaten und Kürbissauce

AGNOLOTTI VERDI *18,50 €*
Hausgemachte grüne Agnolotti mit Parma Schinken und Ricotta gefüllt auf Pastinakencrème und Hühnchen-Consommé

RAVIOLI DI SPIGOLA *19,50 €*
Hausgemachte Ravioli mit Seebarschfüllung und Sauce aus Tomaten, Taggiasca Oliven und Kapern

SECONDI PIATTI - HAUPTGÄNGE

FINOCCHIO ALLA GRIGLIA *22,50 €*
Gebratener Fenchel mit Kirschtomaten, Taggiascha Oliven Kürbiscrème und Radicchio

FILETTO DI SALMONE ALLA GRIGLIA *31,00 €*
Gegrilltes Lachsfilet mit Röstkartoffeln, frischem Blattspinat und Tomatensauce mit Vanille

GRIGLIATA DI CALAMARI GAMBERI E POLIPO *33,00 €*
Gegrillter Tintenfisch, Garnelen und Oktopus mit Kartoffelpürée, grünen Bohnen und Gremolata

TAGLIATA DI MANZO *33,00 €*
Gegrillte Rindstagliata mit konfierten Kartoffeln an Kirschtomaten und Taggiasca Oliven, Rucola und Parmesancrème

OSSOBUCCO DI VITELLO *32,50 €*
Zart geschmorte Kalbsossobucco mit Kartoffelpüree, Rotkohl und Kalbsjus

DESSERT

TIRAMISU *7,50 €*
Tiramisù "Burgrestaurant" $_{10,11}$

CHEESECAKE ITALIANO *10,50 €*
Italienischer Cheesecake mit Orangen-Camparischaum und Blutorangen-Campari Sorbet$_{10}$

MOUSSE AL CIOCCOLATO LATTE *10,50 €*
Vollmilch-Schokoladenmousse mit Nougatkern und Ingwereis$_{10}$

ANANAS AL CARAMELLO *9,50 €*
Karamellisierte Ananas mit Chili, Joghurtschaum$_{10}$
und Kokossorbet$_{10}$

SELEZIONE DI FORMAGGI ITALIANI DOP *14,50 €*
Italienische Käseselektion $_{10}$

SELEZIONE DI GELATI E SORBETTI *1,80€/Kugel*
Hausgemachtes Eis und Sorbet nach Wahl

Vanille
Schokolade
Weisse Schokolade
Haselnuss
Pistazie
Amarena
Kaffee
Ingwer

Zitronensorbet
Kokossorbet
Mangosorbet
Orangen-Camparisorbet

Alle Preise verstehen sich inklusive der gesetzlich vorgeschriebenen Mehrwertsteuer.

1. Mit Farbstoff
2. Mit Konservierungsstoff
3. Mit Antioxiationsmittel
4. Mit Geschmacksverstärker
5. Geschwefelt
6. Geschwärzt
7. Gewachst
8. Mit Phosphat
9. Mit Süssungsmittel
10. Mit Milcheiweiss
11. Koffeeinhaltig
12. Chininhaltig

Eine Auskunft über die in unseren Produkten enthaltenen allergenen Zutaten und Verarbeitungshilfsstoffe kann Ihnen gerne von unserem Servicepersonal gegeben werden. Trotz sorgfältiger Herstellung können unsere Gerichte neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.