



BURGRESTAURANT

di Vincenzo Di Tuoro

ANTIPASTI - VORSPEISEN

ANTIPASTO ALL'ITALIANA (min. 2 Pers.)	9,50 €/Person
<i>Tomatenbruschetta, Kichererbsenfarinata, sizilianische Arancini, Pecorino Käse, Auberginenbällchen, Salami, Mortadella di Bologna</i>	
INSALATA PANZANELLA	12,00 €
<i>Typischer toskanischer Brotsalat mit Tomaten, Gurke, Essigzwiebeln, Parmigiano Reggiano und extra natives Olivenöl</i>	
ZUPPA DI SEDANO RAPA E PASTINACA	11,00 €
<i>Kohlrabi und Pastinakencrèmesuppe mit Brotstreusel und Mandel</i>	
TEMPURA DI GAMBERI	16,00 €
<i>Scampi-Tempura mit Mangomayonnaise und Ziegenfrischkäsemousse₂</i>	
UOVO IN CAMICIA ARROSTITO	11,50 €
<i>Pochiertes Ei aus der Pfanne mit Brotcrostini und Auberginencrème</i>	
PROSCIUTTO CRUDO SAN DANIELE 24 MESI	15,50 €
<i>San Daniele Schinken mit Burrata, Rucola, Kirschtomaten und hausgemachten Grissini</i>	
VITELLO TONNATO	19,50 €
<i>Klassisches Vitello tonnato vom rosagegarten Lendenstück mit Kapernäpfeln und Friséesalat₂</i>	

PRIMI PIATTI – HAUSGEMACHTE PASTA

SPAGHETTI AGLIO OLIO E PEPERONCINO <i>Spaghetti mit Knoblauch, Olivenöl und Chili</i>	12,50 €
SPAGHETTI ALLE VONGOLE <i>Spaghetti mit Venusmuscheln, Weisswein, frischem Chili, Petersilie</i>	18,00 €
PAPPARDELLE (min. 2 Pers.) <i>Pappardelle mit Fisch- und Krustentieren serviert in der Kupferpfanne</i>	19,00 €/Person
TAGLIATELLE CON RAGOUT DI MANZO <i>Tagliatelle mit geschmortem Rindsragout, Pilzen und Crème vom Burrata</i>	17,00 €
TORTELLI DI PARMIGIANO REGGIANO ALLA CARBONARA <i>Tortelli mit Parmesan-Füllung, Speck, marinierten Zwiebeln und Perlen vom schwarzen Trüffel</i>	18,50 €
CANNELLONI RIPIENI DI VITELLO <i>Cannelloni mit Kalbsfleisch-Ricottafüllung und Parmesan überbacken</i>	17,50 €

SECONDI PIATTI - HAUPTGÄNGE

FINOCCHIO GRIGLIATO <i>Gebratener Fenchel mit Radicchio, Kichererbsencreme und Rotweinjus</i>	17,50 €
FILETTO DI SPIGOLA <i>Gegrilltes Seebarschfilet mit Röstkartoffeln, Romanesco und Kürbiscrème</i>	29,50 €
GRIGLIATA DI CALAMARI GAMBERI E POLIPO <i>Gegrillter Tintenfisch, Garnelen und Oktopus mit Kartoffelpüree, grüne Bohnen und Gremolata</i>	31,50 €
BISTECCA DI MANZO <i>Gegrilltes Rindersteak mit neuen Kartoffeln, gebratenem Baby Salat und Pilzen</i>	31,50 €
OSSOBUCO BRASATO AL VINO ROSSO <i>Kalbs-Ossobuco geschmort mit Rotwein und Balsamico Essig, Kartoffelpüree, Karotten und Trüffeljus</i>	29,50 €

DESSERT

TIRAMISU	6,50 €
<i>Tiramisù "Burgrestaurant" ^{10,11}</i>	
PANNACOTTA ALLA VANIGLIA	8,50 €
<i>Vanille Pannacotta mit Gewürz-Pflaumen und weissem Schokoladenschaum ¹⁰</i>	
TORTINO DI PISTACCHIO	9,00 €
<i>Pistazientörtchen mit Cheesecake-Schaum, Birneneis und Mandelcrumble</i>	
MILLEFOGLIE DI PASTA SFOGLIA	9,50 €
<i>Blätterteig Mille-feuille mit Schokoladencrème und Mandarinenis ¹⁰</i>	
SELEZIONE DI FORMAGGI ITALIANI DOP	10,50 €
<i>Italienische Käselektion ¹⁰</i>	
SELEZIONE DI GELATI E SORBETTI	1,20€/Kugel
<i>Hausgemachtes Eis und Sorbet nach Wahl u.a.</i>	
<i>Vanille</i>	
<i>Schokolade</i>	
<i>Weisse Schokolade</i>	
<i>Haselnuss</i>	
<i>Pistazie</i>	
<i>Marone</i>	
<i>Mandarine</i>	
<i>Birne</i>	
<i>Passionsfrucht</i>	
<i>Erdbeersorbet</i>	
<i>Zitronensorbet</i>	
<i>Himbeersorbet</i>	
<i>Aperol-Orangensorbet</i>	

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 eine schriftliche Dokumentation jederzeit eingesehen werden. Trotz sorgfältiger Herstellung können unsere Gerichte neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.