



# BURGRESTAURANT

*di Vincenzo Di Tuoro*

## ANTIPASTI - VORSPEISEN

<b>ANTIPASTO ALL'ITALIANA (min. 2 Pers.)</b>	9,50 €/Person
<i>Tomatenbruschetta, Kichererbsenfarinata, sizilianische Arancini, Pecorino Käse, Auberginenbällchen, Salami, Mortadella di Bologna</i>	
<b>INSALATA PANZANELLA</b>	12,00 €
<i>Typischer toskanischer Brotsalat mit Tomaten, Gurke, Essigzwiebeln, Parmigiano Reggiano und extra natives Olivenöl</i>	
<b>INSALATA DI ASPARAGI</b>	14,50 €
<i>Salat vom grünen und weissen Spargel, Wachtelei, Trüffelperlen und Parmesanschaum</i>	
<b>TEMPURA DI GAMBERI</b>	16,00 €
<i>Scampi-Tempura mit Mangomayonnaise und Ziegenfrischkäsemousse<sub>2</sub></i>	
<b>UOVO IN CAMICIA ARROSTITO</b>	11,50 €
<i>Pochiertes Ei aus der Pfanne mit Brotcrostini und Auberginencrème</i>	
<b>PROSCIUTTO CRUDO SAN DANIELE 24 MESI</b>	15,50 €
<i>San Daniele Schinken mit Burrata, Rucola, Kirschtomaten und hausgemachten Grissini</i>	
<b>VITELLO TONNATO</b>	19,50 €
<i>Klassisches Vitello tonnato vom rosagegarten Lendenstück mit Kapernäpfeln und Friséesalat<sub>2</sub></i>	

## PRIMI PIATTI – HAUSGEMACHTE PASTA

<b>SPAGHETTI AGLIO OLIO E PEPERONCINO</b>	12,50 €
<i>Spaghetti mit Knoblauch, Olivenöl und Chili</i>	
<b>SPAGHETTI ALLE VONGOLE</b>	18,00 €
<i>Spaghetti mit Venusmuscheln, Weisswein, frischem Chili, Petersilie</i>	
<b>PAPPARDELLE (min. 2 Pers.)</b>	19,00 €/Person
<i>Pappardelle mit Fisch- und Krustentieren serviert in der Kupferpfanne</i>	
<b>RISOTTO AGLI ASPARAGI</b>	17,50 €
<i>Spargelrisotto mit Kokosmilch und Curry-Parmesanstreusel</i>	
<b>TORTELLO DI PARMIGIANO REGGIANO ALLA CARBONARA</b>	18,50 €
<i>Tortelli mit Parmesan-Füllung, Speck, marinierten Zwiebeln und Perlen vom schwarzen Trüffel</i>	
<b>RAVIOLI DI VITELLO</b>	16,50 €
<i>Kalbsravioli in Salzeibutter, Kalbsjus und Pecorinokäse</i>	

## SECONDI PIATTI - HAUPTGÄNGE

<b>FINOCCHIO GRIGLIATO</b>	17,50 €
<i>Gebratener Fenchel mit Radicchio, Kichererbsencreme und Rotweinjus</i>	
<b>SEPIA ALLA GRIGLIA</b>	26,50 €
<i>Gegrillter Tintenfisch mit Zucchini, lila Kartoffelschaum und Crème von der Tintenfischtinte</i>	
<b>FILETTO DI PESCE SPADA</b>	32,50 €
<i>Gegrilltes Schwertfischsteak mit Röstkartoffeln, Aubergine, Cocktailtomaten und Gremolata</i>	
<b>TAGLIATA DI MANZO ALLA GRIGLIA</b>	31,50 €
<i>Gegrillte Rindstagliata mit gratinierten Kartoffeln, Rucola Spargel und Parmesanspäne</i>	
<b>SALTIMBOCCA ALLA ROMANA</b>	27,50 €
<i>Kalbs-Saltimbocca mit San Daniele Schinken und Salbei, gebratenem Safranrisotto und Rosmarinjus</i>	

## DESSERT

<b>TIRAMISU</b>	6,50 €
<i>Tiramisù "Burgrestaurant" <sup>11</sup></i>	
<b>PANNACOTTA AL PISTACCHIO</b>	7,50 €
<i>Pistazien-Pannacotta mit Waldbeerensauce</i>	
<b>CHEESECAKE ITALIANO CON FRAGOLE MARINATE</b>	9,00 €
<i>Italienischer Käsekuchen mit marinierten Erdbeeren und Erdbeersorbet</i>	
<b>CARPACCIO DI ANANAS</b>	7,00 €
<i>Ananascarpaccio mit Chilimarinade und Zitronensorbet</i>	
<b>SELEZIONE DI FORMAGGI ITALIANI DOP</b>	9,50 €
<i>Italienische Käseselektion</i>	
<b>SELEZIONE DI GELATI E SORBETTI</b>	1,10€/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>Erdbeersorbet</i>	
<i>Zitronensorbet</i>	
<i>Melonensorbet</i>	
<i>Aprikosensorbet</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.*