



# BURGRESTAURANT

*di Vincenzo Di Tuoro*

## ANTIPASTI - VORSPEISEN

<b>ANTIPASTO ALL'ITALIANA (min. 2 Pers.)</b>	11,50 €/Person
<i>Tomatenbruschetta, Kichererbsenfarinata, Arancini Tomate-Mozzarella, Pecorino Käse, Kalbspolpettine, Salami und 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 CAPRESE</b>	12,50 €
<i>Bunter Tomatensalat mit Burrata und Basilikum</i>	
<b>TEMPURA DI GAMBERI</b>	16,50 €
<i>Scampi-Tempura mit Mangomayonnaise und Ziegenfrischkäsemousse<sub>2</sub></i>	
<b>UOVO IN CAMICIA</b>	13,50 €
<i>Pochiertes Ei mariniert mit Roter Beete, Parmesanschaum, Tomatenmousse und schwarzer Sommertrüffel</i>	
<b>PROSCIUTTO DI PARMA</b>	17,00 €
<i>Parma Schinken mit gebackenem Ziegenkäse, Rucola, Honig-Balsamico Vinaigrette und eingelegten Artischocken</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>	13,50 €
<i>Hausgemachte Spaghetti mit Knoblauch, Olivenöl und Chili</i>	
<b>SPAGHETTI ALLE VONGOLE VERACE</b>	18,00 €
<i>Hausgemachte Spaghetti mit Venusmuscheln, Weisswein, frischem Chili und Petersilie</i>	
<b>PAPPARDELLE (min. 2 Pers.)</b>	19,00 €/Person
<i>Hausgemachte Pappardelle mit Fisch- und Krustentieren serviert in der Kupferpfanne</i>	
<b>TAGLIATELLE AI FINFERLI</b>	19,50 €
<i>Hausgemachte Tagliatelle mit frischen Pfifferlingen in Kürbissauce und frisch geriebenem schwarzem Sommertrüffel</i>	
<b>TORTELLI DI PARMIGIANO REGGIANO</b>	18,50 €
<i>Hausgemachte Tortelli mit Parmesan-Füllung in Amatricianacrème mit Speck und schwarzen Trüffelperlen</i>	
<b>RAVIOLI DI VITELLO E RICOTTA</b>	17,50 €
<i>Hausgemachte Ravioli mit Kalbsfleisch-Ricottafüllung in Salbeibutter und Kalbsjus</i>	

## SECONDI PIATTI - HAUPTGÄNGE

<b>FINOCCHIO ALLA GRIGLIA</b>	21,50 €
<i>Gebratener Fenchel mit Kirschtomaten, Taggiascha Oliven Kürbiscrème und Radicchio</i>	
<b>FILETTO DI SPIGOLA</b>	29,50 €
<i>Gegrilltes Seebarschfilet mit Röstkartoffeln, gebratenem Romanasalat Romanesco und Auberginencrème</i>	
<b>GRIGLIATA DI CALAMARI GAMBERI E POLIPO</b>	31,50 €
<i>Gegrillter Tintenfisch, Garnelen und Oktopus mit Kartoffelpüree, grüne Bohnen und Gremolata</i>	
<b>TAGLIATA DI MANZO</b>	31,00 €
<i>Gegrillte Rindstagliata mit Röstkartoffeln, Rucola, Kirschtomaten und Parmesanspänen</i>	
<b>POLLO ARROSTO AL LIMONE E ROSMARINO</b>	29,50 €
<i>Knusprig gegartenes Zitronen-Rosmarin Hähnchen mit Kartoffelpüree und frischen Pfifferlingen</i>	

## DESSERT

**TIRAMISU** 6,50 €  
*Tiramisù "Burgrestaurant" <sup>10,11</sup>*

**CHEESECAKE ITALIANO** 9,50 €  
*Italienischer Käsekuchen mit Rieslingpflaumen und Pflaumensorbet <sup>10</sup>*

**MOUSSE AL LIMONE** 9,00 €  
*Zitronenmousse mit Birnen-Saffransorbet <sup>10</sup>*

**ANANAS AL CARMELLO** 8,50 €  
*Karamellisierte Ananas mit Chili, Joghurtschaum <sup>10</sup>  
und Kokossorbet <sup>10</sup>*

**SELEZIONE DI FORMAGGI ITALIANI DOP** 12,50 €  
*Italienische Käseselektion <sup>10</sup>*

**SELEZIONE DI GELATI E SORBETTI** 1,50€/Kugel  
*Hausgemachtes Eis und Sorbet nach Wahl*

Vanille  
Schokolade  
Weisse Schokolade  
Haselnuss  
Pistazie  
Amarena

Kirschorbet  
Zitronensorbet  
Kokossorbet  
Pflaumensorbet  
Mangosorbet  
Birne-Saffransorbet  
Bananensorbet  
Pfirsichsorbet

- |                             |                 |                      |
|-----------------------------|-----------------|----------------------|
| 1. Mit Farbstoff            | 5. Geschwefelt  | 9. Mit Süßungsmittel |
| 2. Mit Konservierungsstoff  | 6. Geschwärzt   | 10. Mit Milcheiweiß  |
| 3. Mit Antioxiationsmittel  | 7. Gewachst     | 11. Koffeeinhaltig   |
| 4. Mit Geschmacksverstärker | 8. Mit Phosphat | 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.