



BURGRESTAURANT

di Vincenzo Di Tuoro

ANTIPASTI - VORSPEISEN

ANTIPASTO ALL'ITALIANA (min. 2 Pers.)	10,50 €/Person
<i>Tomatenbruschetta, Kichererbsenfarinata, Napolitanische Frittatina, Pecorino Käse, Kalbspolpettine, Salami und 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 LENTICCHIE E PAPRIKA	11,00 €
<i>Linsen-Paprikasuppe mit Joghurt und gerösteten Brotcrostini</i>	
TEMPURA DI GAMBERI	16,50 €
<i>Scampi-Tempura mit Mangomayonnaise und Ziegenfrischkäsemousse₂</i>	
UOVO IN CAMICIA ARROSTITO	11,50 €
<i>Pochiertes Ei aus der Pfanne mit Brotcrostini und Kartoffel-Paprikacrème</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	12,50 €
<i>Hausgemachte Spaghetti mit Knoblauch, Olivenöl und Chili</i>	
SPAGHETTI ALLE VONGOLE VERACE	18,00 €
<i>Hausgemachte Spaghetti mit Venusmuscheln, Weisswein, frischem Chili und Petersilie</i>	
PAPPARDELLE (min. 2 Pers.)	19,00 €/Person
<i>Pappardelle mit Fisch- und Krustentieren serviert in der Kupferpfanne</i>	
TAGLIATELLE AL RAGÙ DI MANZO	17,50 €
<i>Hausgemachte Tagliatelle mit geschmortem Rindfleisch, cremiger Burrata und Kirschtomaten</i>	
TORTELLI DI PARMIGIANO REGGIANO	18,50 €
<i>Tortelli mit Parmesan-Füllung, Speck, Romanesco, Artischockensud und Perlen vom schwarzen Trüffel</i>	
LASAGNE DELLA TRADIZIONE NAPOLETANA	17,50 €
<i>Neapolitanische Lasagne mit Kalbshackbällchen, Ricotta und Tomatensauce</i>	

SECONDI PIATTI - HAUPTGÄNGE

PEPERONE RIPIENO	17,50 €
<i>Gefüllte Paprika mit sizilianischen Kapern, Pecorinokäse, Petersilie und Taggiascha Oliven auf Kichererbsencreme</i>	
FILETTO DI SPIGOLA	29,50 €
<i>Gegrilltes Seebarschfilet mit Röstkartoffeln, geschmorter Wirsing und Kürbiscrème</i>	
GRIGLIATA DI CALAMARI GAMBERI E POLIPO	31,50 €
<i>Gegrillter Tintenfisch, Garnelen und Oktopus mit Kartoffelpüree, grüne Bohnen und Gremolata</i>	
TAGLIATA DI MANZO	31,00 €
<i>Gegrillte Rindstagliata mit Röstkartoffeln, Rucola, Kirschtomaten und Parmesanspänen</i>	
POLLO RIPIENO DI MOUSSE AI FUNGHI	29,50 €
<i>Hähnchenbrust mit Pilz-Füllung, Rosmarin, Kartoffelpüree, gebratener Romanosalat und Auberginencaponata</i>	

DESSERT

TIRAMISU <i>Tiramisù "Burgrestaurant" ^{10,11}</i>	6,50 €
CHEESECAKE ITALIANO <i>Italienischer Cheesecake mit Quitteneis und weissem Schokoladenschaum ¹⁰</i>	9,50 €
MOUSE ALLA GIANDUIA <i>Nougatmousse mit Mandarinsorbet¹⁰</i>	8,50 €
ANANAS AL CARMELLO <i>Karamellierte Ananas mit Chili, Joghurt- Vanillemousse und Kürbis-Orangensorbet¹⁰</i>	8,50 €
SELEZIONE DI FORMAGGI ITALIANI DOP <i>Italienische Käselektion ¹⁰</i>	12,50 €
SELEZIONE DI GELATI E SORBETTI <i>Hausgemachtes Eis und Sorbet nach Wahl</i> Vanille Schokolade Weisse Schokolade Haselnuss Pistazie Kaffee ¹¹ Amarena Quitte	1,50€/Kugel
Erdbeersorbet Zitronensorbet Kürbis-Orangensorbet Mangosorbet Mandarinsorbet	

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.