



BURGRESTAURANT

di Vincenzo Di Tuoro

ANTIPASTI - VORSPEISEN

ANTIPASTO ALL'ITALIANA (min. 2 Pers.)	10,50 €/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>	
INSALATA DI ASPARAGI BIANCHI E VERDI	13,50 €
<i>Salat vom weissen und grünen Spargel mit Senfdressing, Wachtelei und Orangengel</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 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 ASPARAGI <i>Tagliatelle mit weissem Spargel, Pecorino 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 €
RAVIOLI DI VITELLO <i>Kalbsravioli in Salbeibutter, Kalbsjus und Pecorinokäse</i>	17,50 €

SECONDI PIATTI - HAUPTGÄNGE

RISOTTO AL SALTO CON ASPARAGI <i>Gebratenes Risotto mit Spargel, Parmesansauce und Trüffelperlen</i>	17,50 €
FILETTO DI SPIGOLA <i>Gegrilltes Seebarschfilet mit Röstkartoffeln, Aubergine, Kapern, Oliven 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 Röstkartoffeln, gebratenem Baby Salat und Spargel</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	9,50 €
<i>Vanille Pannacotta mit frischen Erdbeeren und Erdbeerschaum ¹⁰</i>	
CHEESECAKE ITALIANO	9,00 €
<i>Italienischer Käsekuchen mit Himbeersorbet und Schokoladenmousse</i>	
ANANAS AL CARMELLO	8,50 €
<i>Karamellisierte Ananas mit Kokoseis und Pina Colada Schaum¹⁰</i>	
SELEZIONE DI FORMAGGI ITALIANI DOP	12,50 €
<i>Italienische Käselektion ¹⁰</i>	
SELEZIONE DI GELATI E SORBETTI	1,30€/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>Kaffee</i>	
<i>Kokos</i>	
<i>Banane</i>	
<i>Erdbeersorbet</i>	
<i>Zitronensorbet</i>	
<i>Himbeersorbet</i>	
<i>Birnensorbet</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. Koffeinhaltig

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.