



BURGRESTAURANT

di Vincenzo Di Tuoro

ANTIPASTI - VORSPEISEN

ANTIPASTO ALL'ITALIANA (min. 2 Personen)	12,50 €/Person
<i>Tomatenbruschetta, Kichererbsenfarinata, Neapolitanische Frittatine, Provolone Käse, Kalbspolpettine, Salami und Mortadella di Bologna</i>	
INSALATA PANZANELLA	13,50 €
<i>Typischer toskanischer Brotsalat mit Tomaten, Gurke, Essigzwiebeln, Parmigiano Reggiano und extra natives Olivenöl</i>	
ZUPPA DI FINOCCHIO	12,50 €
<i>Fenchelcrèmesuppe mit Tomatenstreusel</i>	
TEMPURA DI GAMBERI	17,50 €
<i>Scampi-Tempura mit Mangomayonnaise und Ziegenfrischkäsemousse₂</i>	
UOVO IN CAMICIA	15,00 €
<i>Pochiertes Ei aus der Pfanne auf knusprigem Kartoffelnest mit Tomaten-Vanillecrème und Kartoffelschaum</i>	
PROSCIUTTO DI PARMA	18,00 €
<i>Parma Schinken mit gebackenem Ziegenkäse, Rucola, Honig-Balsamico Vinaigrette und eingelegten Artischocken</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	16,50 €
<i>Hausgemachte Spaghetti mit Knoblauch, Olivenöl und Chili</i>	
SPAGHETTI ALLE VONGOLE VERACE	21,50 €
<i>Hausgemachte Spaghetti mit Venusmuscheln, Weisswein, frischem Chili und Petersilie</i>	
PAPPARDELLE (min. 2 Personen)	22,50 €/Person
<i>Hausgemachte Pappardelle mit Fisch- und Krustentieren serviert in der Kupferpfanne</i>	
TAGLIATELLE AL RAGÙ DI MANZO	21,00 €
<i>Hausgemachte Tagliatelle mit Rindfleischragout, Kirschtomaten und Kürbissauce</i>	
AGNOLOTTI DI POLLO	21,50 €
<i>Hausgemachte Agnolotti mit Hühnchenfüllung in Trüffeljus</i>	
RAVIOLI DEL PLIN DI BARBABIETOLA	20,50 €
<i>Hausgemachte Ravioli del Plin mit Rote Beete und Frischkäsefüllung in hausgemachter Tomatensauce</i>	

SECONDI PIATTI - HAUPTGÄNGE

FINOCCHIO ALLA BRACE	22,50 €
<i>Gegrillter Fenchel mit Miso glasiert, geschmorter Radicchio und Kürbiscrème</i>	
FILETTO DI SPIGOLA ALLA GRIGLIA	31,00 €
<i>Gegrilltes Seebarschfilet mit Röstkartoffeln, frischem Blattspinat und Tomatensauce mit Vanille</i>	
GRIGLIATA DI CALAMARI GAMBERI E POLIPO	33,00 €
<i>Gegrillter Tintenfisch, Garnelen und Oktopus mit Kartoffelpüree, grünen Bohnen und Gremolata</i>	
TAGLIATA DI MANZO	33,00 €
<i>Gegrillte Rindstagliata mit Röstkartoffeln auf Rucola, Kirschtomaten und Parmesanspäne</i>	
SPALLA DI VITELLO	32,50 €
<i>Geschmorte Kalbsschulter mit Kartoffelpüree, gegrilltem Romanasalatherz und grünen Bohnen in Tomatensauce</i>	

DESSERT

TIRAMISU	8,50 €
<i>Tiramisù "Burgrestaurant" ^{10,11}</i>	
PANNA COTTA ALLA VANIGLIA	11,00 €
<i>Vanille Panna cotta mit Kiwies ¹⁰</i>	
MOUSSE DI CARMELLO	11,50 €
<i>Karamellmousse mit weisser Schokoladenfüllung und Mandarinsorbet ¹⁰</i>	
PERA ALLO ZAFFERANO	12,50 €
<i>Marinierte Birne mit Safran und Riesling, Joghurtschaum und Nashi-Birneneis ¹⁰</i>	
SELEZIONE DI FORMAGGI ITALIANI DOP	14,50 €
<i>Italienische Käseselektion ¹⁰</i>	
AFFOGATO	5,00 €
<i>Vanille- oder Haselnusseis mit Espresso in der Tasse serviert ^{10,11}</i>	
SELEZIONE DI GELATI E SORBETTI	1,80€/Kugel
<i>Hausgemachtes Eis und Sorbet nach Wahl</i>	
Vanille	
Schokolade	
Weisse Schokolade	
Haselnuss	
Pistazie	
Kiwi	
Nashi Birne	
Kaffee	
Zitronensorbet	
Erdbeersorbet	
Kokossorbet	

Alle Preise verstehen sich inklusive der gesetzlich vorgeschriebenen Mehrwertsteuer.

- | | | |
|-----------------------------|-----------------|----------------------|
| 1. Mit Farbstoff | 5. Geschwefelt | 9. Mit Süßungsmittel |
| 2. Mit Konservierungsstoff | 6. Geschwärzt | 10. Mit Milcheiweiß |
| 3. Mit Antioxidationsmittel | 7. Gewachst | 11. Koffeinhaltig |
| 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.