



BURGRESTAURANT

di Vincenzo Di Tuoro

ANTIPASTI - VORSPEISEN

ANTIPASTO ALL'ITALIANA (min. 2 Personen)

12,50 €/Person

Tomatenbruschetta, Kichererbsenfarinata, Neapolitanische Frittatine, Provolone Käse, Kalbspolpettine, Salami und Mortadella di Bologna

INSALATA PANZANELLA

13,50 €

Typischer toskanischer Brotsalat mit Tomaten, Gurke, Essigzwiebeln, Parmigiano Reggiano und extra natives Olivenöl

BURRATA PUGLIESE CON POMODORI COLORATI

16,50 €

Apulische Burrata und bunter Tomatensalat mit Sizilianischem Pesto aus getrockneten Tomaten und Mandeln

TEMPURA DI GAMBERI

17,50 €

Scampi-Tempura mit Mangomayonnaise und Ziegenfrischkäsemousse₂

UOVO IN CAMICIA

15,00 €

Pochiertes Ei aus der Pfanne auf knusprigem Kartoffelnest mit Erbsencreme und Parmesanschaum

PROSCIUTTO DI PARMA

18,00 €

Parma Schinken mit schaumigem Büffelmozzarella, Rucola, Honig-Balsamico Vinaigrette und eingelegten Artischocken

VITELLO TONNATO

19,50 €

Klassisches Vitello Tonnato vom rosagegarten Lendenstück mit Kapernäpfeln und Friséesalat₂

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	22,50 €
<i>Hausgemachte Tagliatelle mit Rindfleischragout, Kirschtomaten, Kürbiscrème und Pecorinokäse</i>	
RAVIOLI DEL PLIN AL PATATE E ROSMARINO	21,50 €
<i>Hausgemachte Ravioli del Plin mit Kartoffel und Rosmarin gefüllt, mit frischen Pfifferlingen an Trüffelpesto und Parmesanstreusel</i>	
RAVIOLI DI PROSCIUTTO DI PARMA	21,50 €
<i>Hausgemachte Ravioli mit Parmaschinken und Frischkäse gefüllt in Artischocken-Zitronensauce, Kirschtomaten und Petersilie</i>	

SECONDI PIATTI - HAUPTGÄNGE

RISOTTO AL SALTO CON FINFERLI	23,50 €
<i>Gebratenes Safranrisotto aus der Pfanne mit frischen Pfifferlingen, Trüffelpeseto und Parmesansauce</i>	
FILETTO DI SPIGOLA ALLA GRIGLIA	31,00 €
<i>Gegrilltes Seebarschfilet mit Röstkartoffeln, frischem Blattspinat und Tomaten-Auberginensauce</i>	
GRIGLIATA DI CALAMARI GAMBERI E POLIPO	32,50 €
<i>Gegrillter Tintenfisch, Garnelen und Oktopus mit Kartoffelpüree, grünen Bohnen und Gremolata</i>	
TAGLIATA DI MANZO	32,50 €
<i>Gegrillte Rindstagliata mit Röstkartoffeln auf Rucola, Kirschtomaten und Parmesanspäne</i>	
COSTATA DI VITELLO ALLA MILANESE	33,50 €
<i>Paniertes Kalbskotelett alla Milanese mit Kartoffelpüree, frischen Pfifferlingen und gegrilltem Romana Salatherz</i>	

DESSERT

TIRAMISU 8,50 €
Tiramisù "Burgrestaurant" ^{10,11}

MOUSSE AL PISTACCIO 11,50 €
Pistazienmousse mit Melonensorbet ¹⁰

PESCA GIALLA MARINATA AL CARMELLO 11,50 €
Karamellierter gelber Pfirsich mit weisser Schokoladenmousse,
Mandelstreusel und Pfirsichsorbet ¹⁰

MILLEFOGLIE CON CREMA ALLA VANIGLIA 11,50 €
Blätterteig Mille-feuille mit Vanillecrème und Feigeneis ¹⁰

SELEZIONE DI FORMAGGI ITALIANI DOP 14,50 €
Italienische Käseselektion ¹⁰

AFFOGATO 5,50 €
Vanille- oder Haselnusseis mit Espresso in der Tasse serviert ^{10,11}

SELEZIONE DI GELATI E SORBETTI
Hausgemachtes Eis und Sorbet nach Wahl 1,80€/Kugel

Vanille
Schokolade
Weisse Schokolade
Haselnuss
Pistazie
Feigeneis

Zitronensorbet
Erdbeersorbet
Rhabarbersorbet
Bananen-Himbeersorbet
Pfirsichsorbet
Melonensorbet

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 Antioxiationsmittel | 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.