



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>	
INSALATA DI ASPARAGI BIANCHI E VERDI	16,50 €
<i>Salat vom grünen und weissen Spargel mit Senfdressing, Wachtelei, Perlen vom schwarzem Trüffel und Parmesanschaum</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 Erbsencreme und Parmesanschaum</i>	
PROSCIUTTO DI PARMA	18,00 €
<i>Parma Schinken mit schaumigem Büffelmozzarella, 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 AGLI ASPARAGI BIANCHI	22,50 €
<i>Hausgemachte Tagliatelle mit frischem weissen Spargel, Erbsencreme und Pecorinokäse</i>	
RAVIOLI DI PROSCIUTTO DI PARMA E FORMAGGIO FRESCO	21,50 €
<i>Hausgemachte Ravioli mit Parmaschinken und Frischkäse gefüllt in Artischockensauce mit Kirschtomaten und schwarzen Oliven</i>	
AGNOLOTTI DI SPINACI	20,50 €
<i>Hausgemachte Agnolotti mit Spinatfüllung in Tomatensauce mit Parmesanstreusel</i>	

SECONDI PIATTI - HAUPTGÄNGE

RISOTTO AL SALTO CON ASPARAGI VERDI	23,50 €
<i>Gebratenes Safranrisotto aus der Pfanne mit frischem grünem Spargel Perlen vom schwarzen Trüffel 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>	
COSTINE D'AGNELLO ALLA GRIGLIA	31,50 €
<i>Gegrillte Lammrippchen mit Röstkartoffeln, Artischocken mit Minze, Kürbiscrème und Rosmarinjus</i>	

DESSERT

TIRAMISU	8,50 €
<i>Tiramisù "Burgrestaurant" ^{10,11}</i>	
PANNA COTTA ALLA VANIGLIA	11,50 €
<i>Vanille Pannacotta mit frischen Erdbeeren und Schokoladen-Mousse¹⁰</i>	
RABARBARO MARINATO	11,50 €
<i>Marinierter Rhabarber mit Frischkäsemousse und Rhabarbereis ¹⁰</i>	
MILLEFOGLIE CON CREMA AL CIOCCOLATO BIANCO E VANIGLIA	11,50 €
<i>Blätterteig Mille-feuille mit weisser Schokoladen-Vanillecrème, Waldbeeren-Kompott und Waldbeereneis¹⁰</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	
<i>Hausgemachtes Eis und Sorbet nach Wahl</i>	1,80€/Kugel
<i>Vanille</i>	
<i>Schokolade</i>	
<i>Weisse Schokolade</i>	
<i>Haselnuss</i>	
<i>Pistazie</i>	
<i>Waldbeere</i>	
<i>Orange-Minze</i>	
<i>Banane</i>	
<i>Zitronensorbet</i>	
<i>Erdbeersorbet</i>	
<i>Kakisorbet</i>	
<i>Sauerkirschsorbet</i>	

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. 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.