



BURGRESTAURANT

di Vincenzo Di Tuoro

ANTIPASTI - VORSPEISEN

ANTIPASTO ALL'ITALIANA (min. 2 Pers.)	12,50 €/Person
<i>Tomatenbruschetta, Kichererbsenfarinata, Neapolitanische Frittatine, Pecorino 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>	
BURRATA PUGLIESE CON POMODORI COLORATI	16,50 €
<i>Apulische Burrata und bunter Tomatensalat mit Sizilianischem Pesto aus getrockneten Tomaten und Mandeln</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 Pers.)	22,50 €/Person
<i>Hausgemachte Pappardelle mit Fisch- und Krustentieren serviert in der Kupferpfanne</i>	
TAGLIATELLE CON FUNGHI FINFERLI	21,00 €
<i>Hausgemachte Tagliatelle mit frischen Pfifferlingen, Minze, Kürbis und Kürbiscrème</i>	
RAVIOLI DI VITELLO E RICOTTA	21,50 €
<i>Hausgemachte Ravioli mit Kalbsfleisch-Ricottafüllung in Salbeibutter geschwenkt und Kalbsjus</i>	
TORTELLI DI PARMIGIANO REGGIANO ALLA CARBONARA	20,50 €
<i>Hausgemachte Tortelli mit Parmesan-Füllung, Speck, marinierten Zwiebeln und Perlen vom schwarzen Trüffel</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 frischen Pfifferlingen</i>	

DESSERT

TIRAMISU <i>Tiramisù "Burgrestaurant" ^{10,11}</i>	7,50 €
MOUSSE DI CIOCCOLATO BIANCO <i>Weisse Schokoladenmousse mit Waldbeerenkern und Brombeersorbet₁₀</i>	10,50 €
CHEESECAKE AL ITALIANO <i>Italienische Cheesecake mit Karamellfüllung, Rotwein-Pflaumen und Feigensorbet₁₀</i>	11,00 €
ANANAS AL CARMELLO <i>Karamellisierte Ananas mit Chili, Joghurtschaum₁₀ und Kokossorbet₁₀</i>	9,50 €
COPPA DELLA NONNA <i>Eisbecher mit hausgemachtem Zitronencremeeis mit Pinienkernen, Schlagsahne, geröstete Pinienkerne und Schokoladen-Karamellsauce₁₀</i>	8,50 €
SELEZIONE DI FORMAGGI ITALIANI DOP <i>Italienische Käseauswahl ₁₀</i>	14,50 €
AFFOGATO <i>Vanille- oder Haselnusseis mit Espresso in der Tasse serviert_{10,11}</i>	5,00 €
SELEZIONE DI GELATI E SORBETTI <i>Hausgemachtes Eis und Sorbet nach Wahl</i>	1,80€/Kugel
Vanille	
Schokolade	
Weisse Schokolade	
Haselnuss	
Pistazie	
Nutella	
Minze	
Zitronensorbet	
Erdbeersorbet	
Kokossorbet	
Feigensorbet	
Himbeersorbet	
Brombeersorbet	
Aprikosensorbet	
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 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.