



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>	
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 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 CON FUNGHI FINFERLI	21,50 €
<i>Hausgemachte Tagliatelle mit frischen Pfifferlingen, Erbsencreme mit Minze und Pecorinokäse</i>	
RAVIOLI DEL PLIN DI BRESAOLA E CAPRINO	21,50 €
<i>Hausgemachte Ravioli del Plin mit Bresaola und Ziegenfrischkäse gefüllt in Tomatensauce mit Kapern und Oliven</i>	
TORTELLI DI PARMIGIANO REGGIANO ALLA CARBONARA	20,50 €
<i>Hausgemachte Tortelli mit Parmesan-Füllung, Guanciale Speck, Carbonaraschaum, Parmesanbällchen und Perlen vom schwarzen Trüffel</i>	

SECONDI PIATTI - HAUPTGÄNGE

FINOCCHIO ALLA BRACE	23,50 €
<i>Gegrillter Fenchel mit Miso glasiert auf Kartoffel-Fenchelcreme und geschmorter Radicchio in Rotweinsauce</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	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>	
POLLO RIPIENO	31,50 €
<i>Hähnchenroulade mit Hähnchenmousse gefüllt auf Zucchini, Kartoffeln, frische Pfifferlinge und Grüne Pfeffersauce</i>	

DESSERT

TIRAMISU	8,50 €
<i>Tiramisù "Burgrestaurant" ^{10,11}</i>	
MOUSSE AL CARMELLO	11,50 €
<i>Karamellmousse mit mariniertem Weinbergpfirsich und Percoca-Pfirsichsorbet₁₀</i>	
CHEESECAKE ITALIANO	11,50 €
<i>Italienischer Cheesecake mit Schokoladen- und Johannisbeerfüllung und Wassermelonensorbet₁₀</i>	
MILLEFOGLIE CON CREMA AL CIOCCOLATO BIANCO E VANIGLIA	11,50 €
<i>Blätterteig Mille-feuille mit weisser Schokoladen-Vanillecrème, Waldbeeren-Kompott und Himbeereis₁₀</i>	
SELEZIONE DI FORMAGGI ITALIANI DOP	14,50 €
<i>Italienische Käseauswahl 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	
Himbeere	
Zitronensorbet	
Erdbeersorbet	
Percoca-Pfirsichsorbet	
Wassermelonensorbet	

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.