

Menu

Gusto Mediterraneo

INSALATE

RADICCHIO E MIELE

Radicchio, Rucola, Walnüsse, Honig-Senf-Dressing

16.-

LATTUGA BABY

Baby Lattich Salat gegrillt, Mandeln, Himbeer-Dressing

16.-

INSALATA MISTA

*Roter Kopfsalat, Rucola, Mais, Karotten, Cherry-Tomaten
italienisches oder französisches Dressing*

12.-

INSALATA VERDE

Grüner Blattsalat, italienisches oder französisches Dressing

10.-

„Um die Qualität und Harmonie unserer Gerichte zu bewahren, bitten wir um Verständnis,
dass Änderungen an den Menükreationen nicht möglich sind.“

„Per preservare la qualità e l'armonia dei nostri piatti, vi chiediamo comprensione se non
possiamo apportare modifiche alle nostre creazioni.“

Menu

Gusto Mediterraneo

ANTIPASTI

BRUSCHETTA AL POMODORO

Bruschetta aus Croissantbrot mit Tomaten und Basilikum-Mayonnaise

12.-

ZUPPA DI CASTAGNE

Cremige Marroni Suppe, Steinpilze, Crêtons

15,50.-

SELEZIONE DEL MAESTRO (MIN. 2 PAX)

Italienische Köstlichkeiten (ab. 2 Personen)

Culatello di Zibello DOP, Prosciutto di Parma 24 mesi, Mortadella di Bologna IGP, Bresaola della Valtellina IGP, Salame piccante, Burrata di Andria IGP, Provola Siciliana al finocchietto, Scamorza affumicata, Parmigiano Reggiano 36 mesi, Castelmagno DOP

42.-

TARTARE GAMBERO E PORCINI

Crevetten-Steinpilz-Tatar mit geriebener Zitruschokolade "aus Modica"

39.50.-

BISTECCA DI POMODORO

Tomaten-Steak mit Burrata-Creme, Zitrus Gel und Basilikum Aioli

16,50.-

SANDWICH DI TARTARE DI MANZO

Rindstatar-Sandwich, verfeinert mit Soja-Mayonnaise

39.-

Menu

Gusto Mediterraneo

PRIMI

RISOTTO AI PEPERONI

Risotto, roter Peperonicreme, Joghurt, Basilikum-Mayo, Mandeln

24.-

GNOCCHI ZUCCA E SALSICCIA

Hausgemachte Kartoffelgnocchi an einer Kurbiscreme, Castelmagno-Fondue, Salsiccia

36.-

TAGLIOLINI TARTUFO

Hausgemachte Tagliolini mit schwarzem Trüffel, Burrata-Creme

38.-

RISOTTO REVERSE

Franciacorta Risotto mit Scampitartar, Mandarinen Gel

39.-

PAPPARDELLE AL CINGHIALE

Hausgemachte Pappardelle mit Wildschwein, Himbeercreme

34.-

TAGLIATELLE PORCINI E SCAMPI

Hausgemachte Tagliatelle mit Steinpilzen, Scampi

38.-

Menu

Gusto Mediterraneo

SECONDI

FILETTO DI MANZO (200 GR.)

Rindsfilet mit Baby-Karotten, Spinat, Jus

56.-

FILETTO DI TONNO (200 GR.)

Thunfischfilet mariniert in Sojasauce, Gurkenspaghetti,

Cherrytomaten-Coulis

59.50.-

PANCIA DI MAIALE

Schweinebauch, Kürbiscrème, Baby-Lauch, Jus

42.-

FILETTO DI CERVO

Hirschfilet, eingelegte Rotweinbirne, Stängelkohl, Preiselbeer-Jus

60.-

GAMBERO ROSSO DI MAZZARA DEL VALLO

Rohe Rote Crevette aus Mazzara del Vallo (3 Stk.)

33.-

Menu

Gusto Mediterraneo

LE NOSTRE PIZZE

MARGHERITA

S.Marzano-Tomate DOP, Fior di Latte, Basilikum-Creme

20.-

MEDITERRANEA

S.Marzano-Tomate DOP, rote Zwiebel aus Partanna, Kapern aus Pantelleria, Sardellen aus Siccacca, schwarze Oliven, Oregano, Petersilie, extra natives Olivenöl

29.-

COSTA DI AMALFI

S.Marzano-Tomate DOP, Fior di Latte, gelbe Dattelntomaten, frische Thunfisch-Würfel, rote karamellisierte Zwiebel aus Partanna, schwarze Oliven, Zitronenzesten, Petersilie

35.-

GENOVESE DI MARE

Fior di Latte, Zucchini-Creme mit Basilikum und Minze, gegrillte Zucchini-Scheiben „Genovese“, Riesengarnelen in Brandy, Zitronenzesten

34.-

BRONTE

Fior di Latte, Mortadella Bologna IGP, Burrata aus Andria IGP, Pistazienpesto aus Bronte, Pistazien-Granella

32.-

REGINA

Fior di Latte, Creme aus schwarzem Trüffel, Steinpilze, Culatello di Zibello DOP, getrocknete Tomaten, Parmesan-Chips

38.-

Menu

Gusto Mediterraneo

ALPEN SICILIANA

Gefüllter Pizzarand mit Raclette und sizilianischer Salsiccia, Kartoffelcreme mit Rosmarin, knusprige Schwarzkohl-Chips, Tropfen Rotweinreduktion aus Nero d'Avola, Tupfen Ricotta Salata, Sprossen

33.-

INCANTO D'AUTUNNO

Fior di Latte, Kürbiscreme Mantovana mit Rosmarin, zerbröselte Salsiccia, Stückchen Castellano DOP, Amaretti-Brösel und einem Hauch Honig

33.-

PARMIGIANA AFFUMICATA

Creme aus geräucherten Auberginen, Fior di Latte, halbgetrocknete Cherry-Tomaten, Scheiben geräucherte Scamorza, frittiertes Basilikum

29.-

CALZONE

Fior di Latte, San-Giovanni-Schinken, frischer Spinat, sautierte Champignons, ganzes Ei, Tropfen San-Marzano-DOP-Tomaten, Oregano, extra natives Olivenöl

28.-

VEGETARIANA

Creme aus gerösteten roten Peperoni, Fior di Latte, gegrillte Zucchini-scheiben, gewürfelte Auberginen, halbgetrocknete gelbe Cherry-Tomaten, karamellisierte rote Zwiebeln, frische Basilikumblätter, extra natives Olivenöl

28.-

VALTELLINA

S.Marzano-Tomate DOP, Büffelmozzarella-Kugeln aus Kampanien DOP, Cherry-Tomaten, Bresaola, frischer Rucola, Parmesan-Splittern

36.-

Menu

Gusto Mediterraneo

PARMA

S.Marzano-Tomate DOP, Büffelmozzarella-Kugeln aus Kampanien DOP, Prosciutto di Parma, frischer Rucola, Parmesan-Splittern

34.-

CAPRICCIOSA

S.Marzano-Tomate DOP, Fior di Latte, San-Giovanni-Schinken, Steinpilze, gegrillte Artischocken, Taggiasca-Oliven, Parmesan-Splittern, frittiertes Basilikum

28.-

OCTOPUS

Kartoffelcreme mit Rosmarin, Fior di Latte, gegrillte Oktopus-Tentakel, Taggiasca-Oliven, confierte Cherry-Tomaten, frische Petersilie, extra natives Olivenöl an Zitronen

36.-

SABAUDA

Fior di Latte, Feinste rosa Kalbs-Carpaccio, Thunfischsauce, Kapern aus Pantelleria, Sardellen aus Sclacca, extra natives Olivenöl, frische Sprossen

32.-

ROSSOBRUCIA

Fior di Latte, karamellisierte rote Zwiebeln aus Partanna, Nduja-Quenelle, römischer Pecorino-Splittern

29.-

G - VERDE

Fior di Latte, Guanciale in feinen Streifen, Cheery-Tomaten, Champignons, Pistazienpesto aus Bronte DOP mit Granella, römische Pecorino-Splittern, frische Burrata aus Andria

32.-

Menu

Gusto Mediterraneo

DESSERT

MILLEFOGLIE CON CREMA PASTICCERA E AMARENA 🌱

Hausgemachtes Millefoglie mit Vanillecreme, Amarena-Kirschen

16.-

TIRAMISÙ 🌱

Hausgemachtes Tiramisù

14.-

CANNOLO SCOMPOSTO CON CREMA DI RICOTTA 🌱

Hausgemachter Sizilianischer Cannolo mit Ricotta

11.-

SEMIFREDDO AL PISTACCHIO 🌱

Pistazien-Semifreddo mit Haselnusskern

12.-

TORTINO AL CIOCCOLATO CON SALE MALDON E GELATO ALLA VANIGLIA 🌱

Schokoladentörtchen mit Maldon-Salz, Vanilleglace

13.-

Menu

Gusto Mediterraneo

PIZZE DOLCI

RICOTTA

*Fein gesüsste Ricotta, dazu eingelegte Sauerkirschen,
Zartbitterschokoladen-Splitter*

16.-

DELIZIA

*Mascarpone-Creme mit Walderdbeeren, Balsamico-Reduktion,
weissen Schokoladen-Splitter*

16.-

NUTELLA

Cremige Nutella® von Ferrero mit knusprigem Haselnuss-Granulat

14.-

GELATI

Vanille, Schokolade, Bacio,

Pistazien, Haselnuss, Kaffee,

Stracciatella, Caramel,

Zitrone , Erdbeer , Mango , Waldbeeren 

4.50.- pro Kugel

Extra

Schokoladensauce / Erdbeersauce / Caramelsauce/ Schlagrahm

1.50.-

 =Glutenfrei  =Vegetarisch  =Laktosefrei

Menu

Gusto Mediterraneo

La Sua opinione è importante per noi. Condividi la Sua esperienza e ci aiuta a crescere lasciando una recensione.

Ihre Meinung ist uns wichtig. Teilen Sie Ihr Erlebnis mit uns und helfen Sie uns, weiter zu wachsen, indem Sie eine Bewertung abgeben.



Scoprite il fascino intimo del nostro Grotto, uno spazio accogliente e riservato ideale per pranzi, cene o piccoli eventi privati. È possibile riservarlo interamente per gruppi fino a 12 persone.

Entdecken Sie den besonderen Charme unseres Grottos – ein gemütlicher, privater Raum, perfekt für Mittagessen, Abendessen oder kleine Feierlichkeiten. Das Grotto kann exklusiv für Gruppen bis zu 12 Personen gemietet werden.