



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>	
ZUPPA DI LENTICCHIE	12,50 €
<i>Feine Linsensuppe mit Pilzstreuern und Parmesancrème</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 Kichererbsencrème 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 Friséosalat₂</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 AL RAGÙ DI MANZO	22,50 €
<i>Hausgemachte Tagliatelle mit Rindfleischragout, Kirschtomaten, Kürbiscrème und Pecorinokäse</i>	
RAVIOLI RIPIENI DI VITELLO BRASATO	21,50 €
<i>Hausgemachte Ravioli mit Kalbsfleisch gefüllt und Pilzragout</i>	
AGNOLOTTI DI PARMIGIANA DI MELANZANE	20,50 €
<i>Hausgemachte Agnolotti mit Aubergine und Mozzarella gefüllt in Tomatensauce mit Parmesanstreusel</i>	

SECONDI PIATTI - HAUPTGÄNGE

FINOCCHIO ALLA BRACE	23,50 €
<i>Gegrillter Fenchel mit Miso glasiert auf Kartoffel-Fenchelcrème und geschmorter Radicchio in Rotweinsauce</i>	
FILETTO DI SPIGOLA ALLA GRIGLIA	31,00 €
<i>Gegrilltes Seebarschfilet mit Röstkartoffeln, frischem Blattspinat und Kichererbserbsencrème</i>	
GRIGLIATA DI CALAMARI GAMBERI E POLIPO	32,50 €
<i>Gegrillter Tintenfisch, Garnelen und Oktopus mit Kartoffelpürée, grünen Bohnen und Gremolata</i>	
TAGLIATA DI MANZO	32,50 €
<i>Gegrillte Rindstagliata mit Röstkartoffeln auf Rucola, Kirschtomaten und Parmesanspäne</i>	
POLLO RIPIENO	31,50 €
<i>Hähnchenroulade mit Hähnchenmousse gefüllt auf Kartoffeln mit Rotkohl und Pizzaiolasauce mit Tomate und Oregano</i>	

DESSERT

TIRAMISU 8,50 €

Tiramisù "Burgrestaurant" _{10,11}

MOUSSE AL CIOCCOLATO 11,50 €

Schokoladen-Mousse mit Kokosstreuseln und Bananen-Eis₁₀

CHEESECAKE ITALIANO 11,50 €

Italienischer Cheesecake mit rotem Johannisbeeren-Kern und Orangen-Pfefferminzeis₁₀

MILLEFOGLIE CON CREMA AL CIOCCOLATO BIANCO E VANIGLIA 11,50 €

Blätterteig Mille-feuille mit weisser Schokoladen-Vanillecrème, Waldbeeren-Kompott und Waldbeereneis₁₀

SELEZIONE DI FORMAGGI ITALIANI DOP 14,50 €

Italienische Käseselektion ₁₀

AFFOGATO 5,00 €

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

Waldbeere

Orange-Minze

Banane

Zitronensorbet

Erdbeersorbet

Kakisorbet

Alle Preise verstehen sich inklusive der gesetzlich vorgeschriebenen Mehrwertsteuer.

1. Mit Farbstoff

2. Mit Konservierungsstoff

3. Mit Antioxidationsmittel

4. Mit Geschmacksverstärker

5. Geschwefelt

6. Geschwärzt

7. Gewachst

8. Mit Phosphat

9. Mit Süßungsmittel

10. Mit Milcheiweiss

11. Koffeinhaltig

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.