

ENJOY OUR WEEKLY

SPECIALTIES

MENU



IL GINEPRO

Bistrot



IL GINEPRO

Bistrot

VITELLO TONNATO

con rucola, pomodorini, frutto del capper e cialde di pane

Kalbfleisch mit Thunfischsauce, Rucola, Kirschtomaten, Kapernfrüchten und Brotscheiben

Veal with tuna sauce, arugula, cherry tomatoes, caper berries and crisp bread wafers

€ 15,00

TARTARE DI MANZO LEGGERMENTE CONDITA

Servita con gelato alla senape, cipolla di Tropea, crema all'uovo, capperi e pan brioches

Leicht gewürztes Rindertatar, serviert mit Senfeis, Tropea-Zwiebel, Eiercreme, Kapern und Briochebrot

Lightly seasoned beef tartare, served with mustard ice cream,

Tropea onion, egg cream, capers and brioche bread

€ 19,50

MAZZANCOLLE NOSTRANE IN SALSA PICCANTE

servite con crostoni di pane

Heimische Riesengarnelen in scharfer Sauce, serviert mit Brotcroûtons

Local prawns in spicy sauce, served with toasted bread

€ 16,50

BRUSCHETTA TRADIZIONALE

con pomodorini ciliegini scottati, EVO, origano e pane agliato

Traditionelle Bruschetta mit gebrühten Kirschtomaten, Olivenöl, Oregano und Knoblauchbrot

Traditional bruschetta with blanched cherry tomatoes, EVOO oregano, and garlic bread

€ 8,00

TAGLIOLINI AL BRANZINO

con pomodorini e olive

Tagliolini mit Wolfsbarsch, Kirschtomaten und Oliven

Tagliolini with sea bass, cherry tomatoes and olives

€ 17,50

TAGLIOLINI AL RAGÙ DI VITELLO

Tagliolini mit Kalbsragout

Tagliolini with veal ragù

€ 15,00

TATAKI DI TONNO AL PAPAVERO

con salsa teriyaki e purea di carote

Thunfisch-Tataki mit Mohn, Teriyaki-Sauce und Karottenpüree

Poppy-seed tuna tataki with teriyaki sauce and carrot purée

€ 24,00

SCAMPI E GAMBERI FRITTI

serviti con maionesi al lime e wasabi, insalatina in agrodolce

Frittierte Scampi und Garnelen, serviert mit Limetten-Mayonnaise, Wasabi und süß-saurer Beilage

Fried scampi and prawns, served with lime and wasabi mayonnaise and sweet-and-sour salad

€ 24,00

SEPIE IN UMIDO

Geschmorte Tintenfische

Stewed cuttlefish

€ 26,00