

Wochenkarte
ab Mittwoch, 01.08.2018

Prosciutto Di San Daniele E Melone San-Daniele-Schinken mit Honigmelone	9,90 EUR
Spaghetti Al Limone Spaghetti in einer erfrischenden Zitronensauce	7,90 EUR
Pizza Prosciutto Di San Daniele Pizza mit San Daniele Schinken	9,80 EUR
Gamberi Rosso Alla Griglia Wild gefangene Rotgarnelen vom Grill, dazu ein kleiner Salat und unser selbstgebackenes Ciabatta	19,80 EUR
Crema Al Mascarpone Con La Frutta Mascarponecreme mit frischen Früchten	4,90 EUR

- Inklusivpreise -

Die passenden Aperitif:

Probieren Sie einen Pallini-Sprizz, einen Granatapfel-Sprizz
 oder einen unserer alkoholfreien Cocktails?

Fisch, solange Vorrat reicht

Ich habe Ihnen aus Italien noch eine besondere Spezialität mitgebracht. Einen Incrocio Manzoni, eine Rebenkreuzung aus Riesling und Grauburgunder, in den 20ern von dem Önologen Manzoni gezüchtet.
 Farbe: strohgelb mit goldenen Reflexen.
 Aroma: feines und mildes Bouquet, das an reife Birne erinnert, mit intensiven tropischen Aromanoten und im Abgang eine blumige Entwicklung.
 Geschmack: körperreich, würzig, raffiniert und harmonisch ausgewogen zwischen Süße und angenehmer Säure.



Candle-Light-Dinner

- jetzt täglich für einen romantischen Abend zu zweit -

Prosciutto Di San Daniele E Melone

San-Daniele-Schinken mit Honigmelone

Spaghetti Al Limone

Spaghetti in einer erfrischenden Zitronensauce

oder

Gamberi Rosso Alla Griglia

Wild gefangene Rotgarnelen vom Grill, dazu ein kleiner Salat und unser selbstgebackenes Ciabatta

Crema Al Mascarpone Con La Frutta

Mascarponecreme mit frischen Früchten

als Wein wahlweise Ornella Bellia Sauvignon oder Malbeck

Menuepreis 42.-- EUR für 2 Personen

incl. einer Flasche Wein (0,7l)

- solange der Vorrat reicht -

Menuepreis 48.-- EUR für 2 Personen

incl. einer Flasche LOGHIALTI FRIZZANTE (0,7l)

gerne auch Raboso frizzante

- solange der Vorrat reicht -

VALDOBBIADENE SUPERIORE DOCG EXTRA DRY



Ein handwerklich hergestellter Prosecco aus dem Kerngebiet des Valdobbiadene. Mit 17% Restzucker ein lieblicher Begleiter zu jedem Essen. Wir servieren nicht im Sektglas, sondern in einem Weissweinglas, damit Sie den vollen Geschmack dieses aussergewöhnlichen Weines auch geniessen können!

Da es sich bei dem Candle-Light-Dinner um ein subventioniertes Angebot handelt, bitten wir um Ihr Verständnis, dass wir dafür keinen "Mainwelle-Gutschein" akzeptieren können, weil dieser ebenfalls von uns subventioniert wird. Wir bitten um Ihr Verständnis.