

**Wochenkarte**  
**ab Mittwoch, 09.08.2018**

<b>Insalata Di Pane</b> Ein leckerer Brotsalat mit Käse, Paprika, Gurken, Tomaten usw.	8,90 EUR
<b>Spaghetti Alla Puttanesca</b> Spaghetti nach Art dieser Frau, mit Kapern und Oliven in leicht scharfer Tomatensauce	7,90 EUR
<b>Pizza Prosciutto Di San Daniele</b> Pizza mit San Daniele Schinken	9,80 EUR
<b>Gamberi Rosso Alla Griglia</b> Wild gefangene Rotgarnelen vom Grill, dazu ein kleiner Salat und unser selbstgebackenes Ciabatta	19,80 EUR
<b>Limone Ripieni</b> Mit Zitroneneis gefüllte Zitrone	4,90 EUR

- Inklusivpreise -

Die passenden Aperitif:

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

Fisch, solange Vorrat reicht

Ich habe Ihnen aus Italien noch eine besondere Spezialität mitgebracht, einen RABOSO-frizzante. Ein erfrischender Roter, im Ausbau als frizzante in der Tat ziemlich ungewöhnlich. Die Farbe ist ein kräftiges rubinrot mit Purpurreflexen. Er verfügt über einen lebhaften, fruchtigen Geschmack mit einem Aroma von Wiesenveilchen und Maraska-Kirsche.





## Candle-Light-Dinner

- jetzt täglich für einen romantischen Abend zu zweit -

### Insalata Di Pane

Ein leckerer Brotsalat mit Käse, Paprika, Gurken, Tomaten usw.

### Spaghetti Alla Puttanesca

Spaghetti nach Art dieser Frau, mit Kapern und Oliven in leicht scharfer Tomatensauce

oder

### Gamberi Rosso Alla Griglia

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

### Limone Ripieni

Mit Zitroneneis gefüllte Zitrone

als Wein wahlweise Ornella Bellia Sauvignon oder Malbec

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.