

**Wochenkarte**  
**ab Donnerstag, 11.10.2018**

Zuppa Di Barbabietole Ein cremiges Süppchen von der Roten Beete	4,20 EUR
Spaghetti Carbonara Alla Giardinera Carbonara mit Karotten, Kohlrabi, Sellerie und Lauchzwiebeln	8,90 EUR
Filetti Di Tacchino In Crosta Di Noci Filet von der Pute in einer Nusskruste auf Tomaten-Erbsenreis	15,90 EUR
Pizza Pomodori E Caprino Tomatenpizza mit Ziegenfrischkäse	8,90 EUR
Tiramisu Di Prugne Selbstgemachtes Pflaumentiramisu	4,50 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 -

### Zuppa Di Barbabietole

Ein cremiges Süppchen von der Roten Beete

### Spaghetti Carbonara Alla Giardinera

Carbonara mit Karotten, Kohlrabi, Sellerie und Lauchzwiebeln

oder

### Filetti Di Tacchino In Crosta Di Noci

Filet von der Pute in einer Nusskruste auf Tomaten-Erbсенreis

### Tiramisu Di Prugne

Selbstgemachtes Pflaumentiramisu

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.