

Wochenkarte
ab Donnerstag, 25.10.2018

Zuppa Di Carote, Arancia E Zenzero Süppchen aus Karotte, Orangen und Ingwer	4,50 EUR
Spaghetti Con Le Cozze Spaghetti mit frischen Muscheln, wahlweise in leichter Weinsauce oder Tomatensauce	9,80 EUR
Cozze Al Pomodoro Frische Muscheln in einer leicht scharfen Tomatensauce, dazu Knoblauchbrot aus unserem selbstgebackenen Ciabatta	13,90 EUR
Cozze Al Vino Bianco Frische Muscheln in einer leichten Weinsauce , dazu Knoblauchbrot aus unserem selbstgebackenen Ciabatta	13,90 EUR
Zabajone Frisch geschlagene Zabajone in Geschmacksrichtung Ihrer Wahl, natur, Grappa, Kaffee ...	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 Carote, Arancia E Zenzero
Süppchen aus Karotte, Orangen und Ingwer

Cozze Al Pomodoro
Frische Muscheln in einer leicht scharfen Tomatensauce,
dazu Knoblauchbrot aus unserem selbstgebackenen Ciabatta

oder

Cozze Al Vino Bianco
Frische Muscheln in einer leichten Weinsauce , dazu Knoblauchbrot
aus unserem selbstgebackenen Ciabatta

Zabajone
Frisch geschlagene Zabajone in Geschmacksrichtung Ihrer
Wahl, natur, Grappa, Kaffee ...

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.