

Wochenkarte
ab Donnerstag, 10.01.2019

Zuppa Pomodoro Selbstgemachte Tomatensuppe auf italienische Art	4,50 EUR
Tagliatelle Al Cognac E Anatra Tagliatelle in einer Cognac-Pfeffersauce mit Entenbrust	9,80 EUR
Gamberi Rosso Alla Griglia Wild gefangene Rotgarnelen, dazu ein kleiner Salat und unser selbstgebackenes Ciabatta	19,80 EUR
Roastbeef Alla Griglia Gelagertes, südamerikanisches Roastbeef vom Grill, dazu ein kleiner Salat und unser selbstgebackenes Ciabatta	16,90 EUR
Insalata Di Arancia Ein Orangensalat mit Datteln und Mandelsplittern	5,60 EUR

- Inklusivpreise -

Die passenden Aperitif:

Probieren Sie einen Pallini-Sprizz, einen Aperol-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 Pomodoro

Selbstgemachte Tomatensuppe auf italienische Art

Gamberi Rosso Alla Griglia

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

oder

Roastbeef Alla Griglia

Gelagertes, südamerikanisches Roastbeef vom Grill, dazu ein kleiner Salat und unser selbstgebackenes Ciabatta

Insalata Di Arancia

Ein Orangensalat mit Datteln und Mandelsplittern

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.