

Wochenkarte
ab Donnerstag, 24.01.2019

Bruschetta Alla Crema Di Olive Bruschetten aus unserem Ciabatta und selbstgemachter Olivenpaste mit frischen Tomaten	Stück	1,50 EUR
Spaghetti Con Le Cozze Spaghetti mit frischen Muscheln, wahlweise in einer leicht scharfen Tomatensauce oder in einer leichten Weinsauce		9,80 EUR
Cozze Al Pomodoro Frische Muscheln in einer leicht scharfen Tomatensauce, dazu Knoblauchbrot aus unserem selbstgebackenen Ciabatta		13,80 EUR
Cozze Al Vino Bianco Frische Muscheln in einer leichten Weissweinsauce, dazu Knoblauchbrot aus unserem selbstgebackenen Ciabatta		13,80 EUR
Zabajone Frisch geschlagene Zabajone mit Geschmack nach Ihrem Wunsch, Natur, Kaffee, Grappa ...		5,20 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 -

Bruschetta Alla Crema Di Olive

Bruschetten aus unserem Ciabatta und selbstgemachter Olivenpaste mit frischen Tomaten

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 Weissweinsauce, dazu Knoblauchbrot aus unserem selbstgebackenen Ciabatta

Zabajone

Frisch geschlagene Zabajone mit Geschmack nach Ihrem Wunsch, Natur, Kaffee, Grappa ...

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.