

Wochenkarte
ab Samstag, 30.11.2019

<p>Carpaccio Di Barbabietola</p> <p>Carpaccio von der Roten Beete mit Sonnenblumenkernen und Balsamico</p>	<p>6,80 EUR</p>
<p>Pizza Cippola E Balsamico</p> <p>Eine Pizza mit selbstgemachten Balsamicozwiebeln</p>	<p>7,90 EUR</p>
<p>Pizza Val´d Aosta</p> <p>Eine Pizza mit Bresaola und selbst eingelegten Steinpilzen</p>	<p>12,90 EUR</p>
<p>Carne Alla Pietra</p> <p>Ein Medaillon vom heimischen Strohschwein und ein dry aged Entrecote vom heimischen Weiderind (zusammen etwa 300g) mit drei hausgemachten Saucen und unserem selbstgebackenen Ciabatta vom heißen Stein. Bei Betsellung von zwei „Steinen“ erhalten zur Einführung eine Flasche Sauvignon oder Raboso zu Ihren Steinen kostenlos hinzu.</p>	<p>24,70 EUR</p>
<p>Parfait Di Panepepato</p> <p>Selbstgemachtes Lebkuchenparfait</p>	<p>5,20 EUR</p>

- Inklusivpreise -

Die passenden Aperitif:

Probieren Sie einen Creussener Gin als Gin Tonic, einen Aperol-Sprizz, oder einen unserer alkoholfreien Cocktails?

Ausserhalb unserer regulären Weinkarte, ein

CARMENERE DOC

Hervorragend für die kühlen Abende in der dunklen Jahreszeit, macht Ihnen den Abend kuschelig und

heimelig,

ein DOC aus dem Hause Ornella Bellia.

Probieren Sie!

