

Wochenkarte
ab Donnerstag, 05.12.2019

<p>Insalata Raperonzolo E Melograno Feldsalat mit Granatapfel und Balsamicocreme</p>	<p>6,80 EUR</p>
<p>Pizza Dello Chef Eine Pizza mit Mozzarella, frischen Tomaten, Olivenoel, Pfeffer und Meersalz</p>	<p>9,90 EUR</p>
<p>Pizza Val´d Aosta Eine Pizza mit Bresaola und selbst eingelegten Steinpilzen</p>	<p>12,90 EUR</p>
<p>Carne Alla Pietra 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 Einfuehrung eine Flasche Sauvignon oder Raboso zu Ihren Steinen kostenlos hinzu.</p>	<p>24,70 EUR</p>
<p>Tiramisu Ai Speculoos Selbstgemachtes Lebkuchentiramisu mit Mandarinen</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!

