

**Wochenkarte**  
**ab 09.01.2020**

<p><b>Carpaccio Di Barbabietola</b> Ein Carpaccio von der Roten Beete mit Rucola und BALSamico</p>	<p>6,80 EUR</p>
<p><b>Cozze Alla Pomodoro</b> Frische Muscheln in einer leicht scharfen Tomatensauce, dazu Knoblauchbrot aus unserem selbstgebackenem Ciabatta</p>	<p>13,50 EUR</p>
<p><b>Cozza Al Vino Bianco</b> Frische Muscheln in einer leichten Weissweinsauce, dazu Knoblauchbrot aus unserem selbstgebackenem Ciabatta</p>	<p>13,50 EUR</p>
<p><b>Carne Misto Alla Pietra</b> Ein Medaillon vom heimischen Strohschwein und ein dry aged Entrecote vom heimischen Weiderind (zusammen etwa 280 bis 300g) mit drei hausgemachten Saucen und unserem selbstgebackenen Ciabatta vom heissen Stein.</p>	<p>24,70 EUR</p>
<p><b>Medaglioni Di Maiale Alla Pietra</b> Zwei Medaillons vom heimischen Strohschwein (zusammen etwa 280 bis 300g) mit drei hausgemachten Saucen und unserem selbstgebackenen Ciabatta vom heissen Stein.</p>	<p>22,70 EUR</p>
<p><b>Medaglioni Di Cinghiale Alla Pietra</b> Ein Medaillon vom heimischen Wildschwein und zwei Bratwürste vom Wildschwein mit drei hausgemachten Saucen und unserem selbstgebackenen Ciabatta vom heissen Stein. (Vorbereitung erforderlich!)</p>	<p>24,70 EUR</p>
<p><b>Uva Alla Grappa</b> In Grappa eingelegte Trauben</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.

