

Unsere Wochenkarte ab 25.06.2020

Insalata Di Anguria	8,50 €
Wassermelonensalat mit Käse, Zwiebeln, Gurken und Minze	
Pizza Ai Finferli	12,90 €
Pizza frischen Pfifferlingen, Rucola und Parmesan	
Pizza Brie E Speck	9,80 €
Pizza mit Tortenbrie und Speck	
Carne Misto Alla Pietra	24,70 €
Ein Medaillon vom heimischen Strohschwein und ein gelagertes Roastbeef vom Simmentaler Jungbullen (zusammen etwa 280 bis 300g) mit drei hausgemachten Saucen und unserem selbstgebackenen Ciabatta vom heißen Stein.	
Roastbeef Alla Pietra	26,70 €
Ein gelagertes Roastbeef vom Simmentaler Jungbullen, etwa 300g, mit drei hausgemachten Saucen und unserem selbstgebackenen Ciabatta vom heißen Stein.	
Tiramisu Di Fragole	5,20 €
selbstgemachtes Erdbeertiramisu	

- Inklusivpreise -

Die passenden Aperitifs:

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

Incrocio Manzoni

strohgelb mit goldenen Reflexen, sein Aroma hat feines und mildes Bouquet, das an reife Birne erinnert, mit intensiven tropischen Aromanoten, im Abgang mit blumiger Entwicklung. Sein Geschmack ist körperreich, würzig, raffiniert und harmonisch ausgewogen zwischen Süße und angenehmer Säure. Ein runder, kräftiger Weißwein, ideal für den Sommerabend!



Unsere heißen Steine

Carne Misto Alla Pietra

24,70 €

Ein Medaillon vom heimischen Strohschwein und ein gelagertes Roastbeef vom Simmentaler Jungbullen (zusammen etwa 280 bis 300g) mit drei hausgemachten Saucen und unserem selbstgebackenen Ciabatta vom heißen Stein.

Roastbeef Alla Pietra

26,70 €

Ein gelagertes Roastbeef vom Simmentaler Jungbullen, etwa 300g, mit drei hausgemachten Saucen und unserem selbstgebackenen Ciabatta vom heißen Stein.

Medaglioni Di Maiale Alla Pietra

22,70 €

Medaillons vom heimischen Strohschwein, etwa 300g, mit drei hausgemachten Saucen und unserem selbstgebackenen Ciabatta vom heißen Stein.

Medaglioni Di Cinghiale Alla Pietra

24,70 €

Ein Medaillon vom heimischen Wildschwein und zwei Bratwürste vom Wildschwein mit drei hausgemachten Saucen und unserem selbstgebackenen Ciabatta vom heißen Stein. **(24h Vorbestellung erforderlich!)**



Der Raboso frizzante:

trägt ein kräftiges rubinrot mit Purpurreflexen. Sein Aroma ist ein anhaltendes und duftendes Bouquet mit Noten von Wiesenveilchen und Maraska-Kirsche. Sein Geschmack ist lebhaft und fruchtig.

Ideal im Sommer, optimal zu leckeren Snacks, zu Gerichten der mediterranen Küche, Braten und gegrilltem Fleisch.