

Unsere Wochenkarte ab 16.07.2020

Mozzarella E Pesca Mozzarella mit Nektarinen und einer Balsamicocreme	6,90 €
Pizza Salmone Pizza mit Lachs und Spinat	9,90 €
Spuntino Di Bosco Eine Brotzeit 2.0 mit Bauernseufzern aus heimischen Reh, Ziegenkäse, einem herzhaften Chutney aus Apfel und einem aus Johannisbeeren, dazu wahlweise unser selbstgebackenes Roggenbrot oder Ciabatta	12,90 €
Bistecca Di Capriolo Alla Pietra Steaks vom Reh aus der Region (etwa 280 bis 300g) mit drei hausgemachten Saucen und unserem selbstgebackenen Ciabatta vom heißen Stein.	24,70 €
PannaCotta Alla Menta selbstgemachtes PannaCotta mit frischer Minze	4,90 €

- Inklusivpreise -

Die passenden Aperitifs:

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

Now fan tasty

now Fan Tasty ist unsere einzigartige Fan-Edition: Von Euch für Euch gemischt! Fruchtig-süße Himbeeren treffen auf herrlich saftige Limetten und erfrischende Bio-Minze. Die beerig rote Limonade holt den Frühling ins Glas! Nur für kurze Zeit.



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 €

Medaglions 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!)**



New England IPA:

Dieses Bier ist eine Unterkategorie der klassischen IPA's (India Pale Ales) und stammt von der Ostküste der USA. Der Unterschied zum klassischen IPA zeigt sich in einer stärkeren Betonung der Fruchtigkeit im Vergleich zur Bittere. Unser „NEIPA“ wurde mit einer Kombination aus bayerischen und amerikanischen Aromahopfen eingebracht, mit amerikanischer Ale Hefe vergoren und im Lagerkeller noch einer zusätzlichen „Kalthopfung“ unterzogen.