

## Unsere Wochenkarte ab 05.08.2020

<b>Fichi E Mozzarella</b> frische Feigen mit Mozzarella und einer Balsamicocreme	6,90 €
<b>Pizza Val´d Kamerun</b> Pizza mit Bresola und selbst eingelegten Pfifferlingen	10,90 €
<b>Pizza Capra</b> Pizza mit Ziegenkäse, Paprika, Zwiebeln und Oliven	9,90 €
<b>Roastbeef Alla Pietra</b> in gelagertes Roastbeef vom Simmentaler Jungbullen, etwa 300g, mit drei selbstgemachten Saucen und unserem selbstgebackenen Ciabatta vom heißen Stein.	26,70 €
<b>Salsiccia Di Capriolo Alla Pietra</b> handwerklich hergestellte Bratwürste vom Reh, dazu drei selbstgemachte Saucen, unser selbstgebackenes Ciabatta und ein kleiner Salat	12,90 €
<b>Mousse Di Yoghurt Con Mele E Amarettini</b> selbstgemachter Yoghurtquark mit Amarettini und Apfelmousse	4,90 €

- Inklusivpreise -



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 €**

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!)**



### **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.

