



## Unsere Wochenkarte ab 18. April 2024

<b>Bruschetta Pomodori E Olive</b> Bruschetta mit Tomaten und Oliven	<b>Stück</b>	<b>2,70 €</b>
<b>Pizza Finocchina</b> Pizza mit Fenchelsalami und Oliven		<b>10,80 €</b>
<b>Pizza Alla Giardinera</b> Pizza mit Tomaten, Champignons und Zwiebeln		<b>9,80 €</b>
<b>Sorbetto Al Limone</b> selbstgemachtes Zitronensorbet in der eigenen Schale		<b>6,40 €</b>

- Inklusivpreise -

### Zusätzlich unsere veganen Pizzen:

<b>Pizza Strega Vegana</b> Pizza mit Tomsauce, Paprika, Tomaten, Oliven und Artischocken, leicht scharf		<b>8,90 €</b>
<b>Pizza Cippole Caramelate</b> Pizza mit selbstgemachten Balsamicozwiebeln, auch mit Käse möglich		<b>8,90 €</b>
<b>Original Skiwasser 0,5l</b>		<b>3,90 €</b>
<b>Veldensteiner Bierwerkstatt „Hawaiian PaleAle“ 0,5l</b>		<b>4,20 €</b>
<b>Brauerei Simon Bock, hell 0,5l</b>		<b>3,90 €</b>

Beachten Sie bitte auch unsere spritzigen Sommerweine auf der Rückseite dieser Wochenkarte, Ein **Raboso-** und ein **Rosato frizzante**, ideal zu jeder Pizza und allen Fleischgerichten

Wir halten auch eine Auswahl an verschiedenen Standard- und Craft-Gin für Sie vor. Wählen Sie gerne aus fünf verschiedenen Tonic-Water.

## Unsere heißen Steine

### Roastbeef Alla Pietra

26,70 €

Ein gelagertes Roastbeef vom argentinischen Premium-Weiderind, etwa 250g, mit drei selbstgemachten Saucen und unserem selbstgebackenen Ciabatta, vom heißen Stein.

### Medaglioni Di Maiale Alla Pietra

24,70 €

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

### Carne Misto Alla Pietra

25,70 €

Ein Roastbeef vom argentinischen Premium-Weiderind und Medaillons vom heimischen Strohschwein, etwa 250g, dazu drei selbstgemachten Saucen und unser selbstgebackenes Ciabatta, vom heißen Stein.



Aus verschiedenen Gründen haben wir, nach wie vor, keinen Koch, daher unser etwas reduziertes Angebot, wir bitten um Ihr Verständnis.