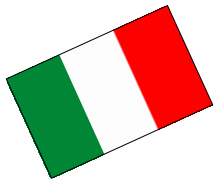


## Italienische Spezialitäten - Woche

ab 11. Januar bis 17. Februar 2019



Vorspeisen	<b>Mozzarella al forno</b> <i>Weissbrot getoastet mit Mozzarella und Kräutern</i>	<b>Fr. 4.50</b>
	<b>Bruschetta</b> <i>Weissbrot getoastet mit Tomatenwürfeln und Kräutern</i>	<b>Fr. 4.50</b>
	<b>Antipasti</b> <i>Köstlichkeiten mit marinierten Tomaten, Artischocken, Kapern, Salami Parma Schinken, Peperoni mit Ricotta (scharf), Oliven, Parmesan,</i>	<b>Fr. 14.00</b>
	<b>Calamari fritti</b> <i>Frittierte Calamari mit Zitronen - Kapernsauce</i>	<b>Fr. 10.50</b>
Suppen	<b>Minestrone di verdura</b> <i>Gemüsesuppe</i>	<b>Fr. 7.50</b>
	<b>Pappa al pomodoro</b> <i>Tomatensuppe</i>	<b>Fr. 6.50</b>
Salate	<b>Zucchini ai pinoli</b> <i>Blattsalat mit Zucchini, Broccolirosen und Pinienkernen</i>	<b>Fr. 8.50</b>
	<b>Insalata di burrata con rucola</b> ( solange vorrätig ) <i>Burrata Frischkäse auf Rucolasalat mit confierten Cherry Tomaten, Basilikumöl und Oliven</i>	<b>Fr. 15.50</b>
Muschelgericht	<b>Cozze alla marinara</b> ( solange vorrätig ) <i>an Weissweinsauce mit Gemüse- und Tomatenwürfeln</i>	<b>Fr. 13.50</b> <b>Fr. 24.50</b>
	<b>Spaghetti con Capesante aglio, olio e peperoncino</b> <i>Spaghetti mit Jakobsmuscheln an Olivenöl mit Knoblauch und Chili</i>	<b>Fr. 28.50</b>
Nudelgericht	<b>Fettuccine da Ernesto</b> (am Tisch zubereitet) <i>Bandnudeln mit Champignons, Rahm und Parmesankäse</i>	<b>Fr. 15.50</b> <b>Fr. 23.50</b>
	Spaghetti- Gerichte	<b>Spaghetti al pesto genovese</b>
<b>Spaghetti alla carbonara</b>		<b>Fr. 18.50</b>
<b>Spaghetti all'arrabbiata</b>		<b>Fr. 18.50</b>
Risottogerichte	<b>Risotto ai funghi</b> <i>Steinpilzrisotto mit Parmigiano Reggianochips</i>	<b>Fr. 20.50</b>
Teigtaschen	<b>Tortellini al gorgonzola</b> <i>Tortellini an Gorgonzolarahmsauce</i>	<b>Fr. 21.50</b>



## *Italienische Spezialitäten - Woche*

*ab 11. Januar bis 17. Februar 2019*



Fischgericht	<b>Filetti di pesce alle erbe</b> <i>Fischfilets gefüllt mit verschiedenen Kräutern und Gewürzen</i>	<b>Fr. 28.50</b>
Fleischgerichte	<b>Petti di pollo al Limone</b> <i>Hähnchenbrust mit Limettenrahmsauce</i>	<b>Fr. 24.50</b>
	<b>Coniglio in umido</b> <i>Kaninchenragout in Sauce</i>	<b>Fr. 29.50</b>
	<b>Ossobuco alla milanese</b> <i>geschmorte Kalbshaxe Mailänderart</i>	<b>Fr. 29.50</b>
	<b>Saltimbocca alla romana</b> <i>Kalbsschnitzel mit Rohschinken und Salbei</i>	<b>Fr. 39.50</b>
	<b>Fegato alla veneziana</b> <i>geschnetzete Kalbsleber mit Zwiebeln</i>	<b>Fr. 29.50</b>
	<b>Fileto di manzo alla sarda</b> <i>Rindsfilet gefüllt mit Kräutern, Paniermehl und Parmesan mit Schinken umwickelt</i>	<b>Fr. 43.50</b>
	<b>Bistecca di manzo alla fiorentina</b> <i>Rinds T-Bone Steak (300g.) mit italienischen Kräutern und Tomate auf Blattspinat</i>	<b>Fr. 45.00</b>
Beilagen	Risotto Mailänder Art, gebratene Polentaschnitten Kartoffelgnocchi überbacken	
Gemüse	Sizilianischer Gemüse Eintopf	<b>Fr. 8.50</b>
Desserts	<b>Orangen - Tiramisù</b>	<b>Fr. 8.50</b>
	<b>Panna cotta in due colori</b> mit Himbeersauce	<b>Fr. 6.50</b>
	<b>Cassata napoletana</b> mit Maraschino	<b>Fr. 7.50</b>
	<b>Zabaglione al marsala</b> <i>warme Weinschaumcreme mit Marsala</i>	<b>Fr. 10.50</b>
Käse	<b>Piatto di formaggio</b> <i>Italienische Käseplatte</i>	<b>Fr. 9.50</b>

*Inkl. 7.7% MwSt*