

MUSCHEL - VARIATIONEN

Miesmuscheln & Austern

			klein	Portion
APERITIVO				
Prosecco "Menestrello" DOC		1dl	9.50	
Romarino	Gin, Tonic & Rosmarinsirup (ohne Alkohol)		8.00	
Huusapéro	Bitter Apéritivo mit Orangenjus (ohne Alkohol)		8.50	
TAPAS				
Frutti di mare	feiner Meerfrüchtesalat		9.00	13.00
Gamberetti all'aglio	kl. Crevetten & Knoblauch in Olivenöl gebraten			12.00
Austern				
Creuse de Bretagne - Frankreich	No. 2			
serviert mit Pumpernickel und Butter		pro Stück	5.00	
Cozze all'aglio (IT / ES)				
lauwarme Miesmuscheln mit Knoblauchsauce nappiert			17.00	
Spaghetti Vongole (IT / NL)				
Spaghetti mit Zwiebeln, Knoblauch, Olivenöl & frischen Vongole			23.00	27.00
Risotto Marinara				
Safranrisotto mit frischen Miesmuscheln, Vongole & Crevetten, Tomatensauce, Zwiebeln, Knoblauch & Parmesankäse			25.00	29.00
Cozze all' Italiano (IT / ES)				
Miesmuscheln an einer Weissweinrahmsauce mit Gemüsewürfeln & Kräutern			27.00	31.00
Gamberoni all'aglio (VNM)				
knackige Riesencrevetten in Olivenöl gebraten mit Knoblauch, Kräutern & Sambal, serviert mit Trockenreis				42.00
Pizza Marinara				
Tomaten, Miesmuscheln, Vongole, Crevetten, Zwiebeln, Knoblauch und Mozzarella			Mini	19.00
			Mittel	22.00
			Maxi	26.00



Langhe DOC **BRICCODORO**
Dante Rivetti, 2023 / 100% Arneis

frisches harmonisches Bouquet mit Aromen von Limetten, Grapefruits, Südfrüchte und Gewürzkräutern.
Passend als Apérowein und zu Meeresfrüchten

	1dl	2dl	3dl	5dl	Flasche
	7.40	14.80	22.20	37.00	50.00

Preise in CHF, inkl. MwSt.