

# MUSCHEL - VARIATIONEN

Miesmuscheln & Austern

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