

Frische Eierschwämmchen! Gallinacci freschi!



extra klein

Antipasto/Vorspeise

Bruschetta con gallinacci freschi

Bruschetta mit lauwarmen Eierschwämmchen zubereitet mit Olivenöl, Weisswein, italienischen Kräutern, Zwiebeln und Knoblauch.

Fr. 9.50

Secondi/Hauptgerichte

Scaloppine di maiale con gallinacci freschi al vino bianco **Fr. 27.50**

Zarte Schweinsschnitzel mit frischen Eierschwämmchen an einer Weissweinsauce mit Zwiebeln, Knoblauch und Schnittlauch. Als Beilage gibts einen feinen, weissen Risotto.

Tagliatelle con gallinacci freschi alla panna e erbe **Fr. 24.50**

Hausgemachte, breite Nudeln mit frischen Eierschwämmchen, zubereitet an einer Kräuterrahmsauce mit Weisswein.

Vitello costa della schiena con salsa di aceto balsamico **Fr. 38.–**

Ein schönes Kalbshohrückensteak (180g) mit frischen Eierschwämmchen, zubereitet an einer kräftigen Aceto Balsamico-Sauce. Als Beilage gibt's unsere frischen, hausgemachten Nudeln.

Pizza con gallinacci freschi 18.– **Fr. 22.50**

Eine knusprige Pizza mit frischen Eierschwämmchen, Zwiebeln, Tomatensauce und Mozzarella.

Wir empfehlen Ihnen zu unseren Eierschwämmchengerichten einen herrlichen Rotwein aus Apulien. Im Offenausschank aus der 7.5dl-Flasche.

Vino rosso / Rotwein:

**Neprica 2015
 Puglia igt
 Tormaresca, Puglia
 1dl Fr. 4.90**