

**Marzo / Aprile 2010**

**primavera d'occhio**

		kleine Portion	Portion
<b>Antipasti:</b>	<b>Minestrone alla genovese</b> Italienische Gemüsesuppe mit Pesto	8.50	
	<b>Insalata valerianella della nonna</b> Nüsslisalat mit Äpfeln, knusprigem Speck (CH) und Mandeln	11.50	16.00
	<b>Tatar di manzo classico</b> Rinds-Tatar (CH) mit Brandy gewürzt, dazu Garnituren und Toast	18.50	28.50
	<b>Piatto di cozze alla marinara</b> Frische Miesmuscheln mit Weisswein, Thymian, Olivenöl ex. vergine und Tomaten, dazu getoastete Baguette-Scheiben	19.50	24.50
<b>Pasta:</b>	<b>Le Trofie con verza e mascarpone</b> Gedrehte Frischteigwaren mit gedünstetem Wirsing und Mascarpone, verfeinert mit Weissmout und wenig Zwiebeln	18.50	21.50
	<b>Ravioloni ai asparagi e pomodorini</b> Grosse Teigtaschen gefüllt mit Spargel, Mascarpone und Ricottafrischkäse, serviert an Olivenöl mit Kirschentomaten, Weisswein und Basilikum	21.00	25.00
<b>Secondi:</b>	<b>Costolette d'agnello alle melanzane</b> Zarte Lammkoteletten (Aus) rosé grilliert mit langsam gebratenen Auberginenwürfel und würziger Rotwein-Kräutersauce		34.00
	<b>Fettine di manzo semicotte</b> Dünne Rinds-Entrecote-Scheiben (Arg) kurz grilliert und mariniert, dazu Nüsslisalat-Bouquet an Balsamico und Kirschentomaten		32.50
	<b>Filetto di lucioperca ai scorzonere</b> Zartes Zanderfilet gebraten, angerichtet mit gedünstetem Schwarzwurzel-Wirsinggemüse, dazu Basilikum-Weissweinsauce		31.50
	<b>Beilage nach Wunsch:</b> Reis, Tagliatelle, Patatine, Vollwertrisotto, Pommes frites, Gemüse		6.50
<b><u>VINO: Flaschenweine im Offenausschank</u></b>		<b>bottiglia</b>	<b>10cl</b>
<b>bianco</b>	<b>SANTA DIGNA Sauvignon blanc, Reserve</b> 2009 Reiner Sauvignon: frisch, sehr fruchtbetont; knackig der Auftakt, lebendig und süffig der Abgang. Wir empfehlen ihn als Aperitivwein, zu Spargeln und Antipasti.	35.50	5.10
<b>rosso</b>	<b>COL DI SASSO – Toscana, Castello Banfi</b> 2008 Geschmeidiger Wein aus 70% Sangiovese und 30% Cabernet Sauvignon. Fruchtig-würzig in der Nase, im Gaumen rund, fein und aromatisch. Perfektes Preis-Qualitäts-Verhältnis! Der richtige Wein zu Pasta und Grilladen.	38.50	5.60
	<b>CYGNUS – Sicilia igt, Tasca d'Almerita</b> 2006 Der Jungwein (Nero d'Avola, Cabernet Sauvignon) wird 14 Mt. in Barriquen angebaut. Intensives Rubin. Noten von Brombeeren, Himbeeren, Kirschen, Vanille und Tabak. Im Gaumen weich, fruchtig und elegant. Passt perfekt zu Lamm und Rindfleisch!	<b>Degu-Preis</b> 54.00	7.80