

SPECIALITA DI COZZE

(Frische Muscheln)

801. MINISTRONE D` ASTICE Fr. 9.50
Hummercremsuppe
802. TAGLIATELLE ALLA RIVIERA Fr.23.50
Mit frische muscheln an Tomatensauce
803. SPAGHETTI MARINIER Fr.24.50
Mit Meeresfrüchte Cozze, Zwiebeln, Knoblauch an Weissweinsauce
804. SPAGHETTI COZZE Fr.20.50
Mit Gewürzte Tomatensauce
805. RISOTTO COZZE Fr.23.50
Mit frische muscheln
806. COZZE ALLA SPAGNOLA Fr.25.50
Mit frische Champignons, Peperoni an Tomatensauce
807. COZZE ALLA MARINARA Fr.24.50
Miesmuscheln an Weisswein, Zwiebeln und Petersilie
808. ½ Portino Fr.16.50
809. COZZE ALLA PANNA Fr.24.50
Muscheln an Rahmsauce
810. ½ Portion Fr.16.50
811. COZZE ALLA PROVENZALE Fr.24.50
Muscheln mit frischen Tomatenwürfeln und Kräuter
812. ½ Portion Fr.16.50



Aktuell Monats Wein,
Chardonnay Gran Sasso IGT 75.cl Fr.38.50

Jugendliche granatrote und dunkelviolette Farbe. Nasal bemerkt man sofort die robuste aromatische Intensität bei einer Vielzahl von fruchtigen Aromen, die sehr typisch sind für die traditionelle Ganztraubengärung der Varietät Tempranillo. Leicht, frisch, saftig und geschmeidig auf der Zunge bei filigraner Säure und ausgeprägten Tanninen begleitet dieser Weine hervorragenden Verschiedenste Speisen. Optimal strukturierter Wein.