



Italienische Spezialitäten - Woche

ab 13. Januar bis 19. Februar 2012



Snacks	Mozzarella al forno <i>Weissbrot getoastet mit Mozzarella und Kräutern</i>	Fr. 4.20
	Bruschetta <i>Weissbrot getoastet mit Tomatenwürfeln und Kräutern</i>	Fr. 4.20
	Antipasta <i>Köstlichkeiten mit marinierten Tomaten, Artischocken, Peperoni mit Ricotta (scharf), Oliven, Parmesan, Parma Schinken und Salami</i>	Fr. 14.00
	Calamari fritti <i>Frittierte Calamari mit Zitronen-, Kapernsauce</i>	Fr. 9.50
Suppen	Minestrone di verdura <i>Gemüsesuppe</i>	Fr. 7.50
	Pappa al pomodoro <i>Tomatensuppe</i>	Fr. 6.50
Salate	Zucchini ai pinoli <i>Blattsalat mit Zucchini, Broccolirosen und Pinienkernen</i>	Fr. 8.50
	Mozzarella e pomodori <i>Tomaten- und Mozzarellascheiben mit Basilikum und Oliven</i>	Fr. 10.50
Muschelgericht	Cozze alla marinara (solange vorrätig) <i>Miesmuschel Seemannsart an Weissweinsauce mit Gemüsestreifen und Tomatenwürfeln</i>	Fr. 13.50 Fr. 24.50
Nudelgericht	Fettuccine da Ernesto (am Tisch zubereitet) <i>Bandnudeln mit Champignons, Rahm und Parmesankäse</i>	Fr. 10.50 Fr. 20.50
	Tagliatelle all'uovo con frutti di mare e salsa allo Zafferano gratinate <i>Nudeln mit Gemüse und Meeresfrüchten mit Safransauce überbacken</i>	Fr. 24.50
Spaghettigerichte	Spaghetti al pesto genovese Spaghetti alla carbonara Spaghetti all'arrabbiata	Fr. 15.00 Fr. 15.00 Fr. 15.00
Risottogerichte	Risotto ai funghi <i>Steinpilzrisotto</i>	Fr. 17.50
Tortellini	Tortellini al gorgonzola <i>Tortellini an einer Gorgonzolarahmsauce</i>	Fr. 17.00



Italienische Spezialitäten - Woche

ab 13. Januar bis 19. Februar 2012



Fischgericht	Filetti di pesce alle erbe <i>Fischfilets gefüllt mit verschiedenen Kräutern und Gewürzen</i>	Fr. 27.50
Fleischgerichte	Petti di pollo al Limone <i>Hähnchenbrust mit Limettenrahmsauce</i>	Fr. 27.50
	Coniglio in umido <i>Kaninchenragout in Sauce</i>	Fr. 29.50
	Ossobuco alla milanese <i>geschmorte Kalbshaxe Mailänderart</i>	Fr. 29.50
	Saltimbocca alla romana <i>Kalbsschnitzel mit Rohschinken und Salbei</i>	Fr. 37.50
	Fegato alla veneziana <i>geschnitzelte Kalbsleber mit Zwiebeln</i>	Fr. 29.50
	Fileto di manzo alla sarda <i>Rindsfilet gefüllt mit Kräutern, Paniermehl und Parmesan mit Schinken umwickelt</i>	Fr. 41.50
	Bistecca di manzo alla fiorentina (vom Glur Walter's Hof) <i>Rinds T-Bone Steak (300g.) mit italienischen Kräutern und Tomate auf Blattspinat</i>	Fr. 43.50
Beilagen	Risotto Mailänder Art, gebratene Polentaschnitten Kartoffelgnocchi überbacken	
Gemüse	Sizilianischer Gemüseeintopf	Fr. 7.50
Desserts	Tiramisù	Fr. 8.50
	Panna cotta mit Himbeersauce	Fr. 6.50
	Cassata napoletana mit Maraschino	Fr. 7.50
	Zabaglione al marsala <i>warme Weinschaumcreme mit Marsala</i>	Fr. 10.50
Käse	Piatto di formaggio <i>Italienische Käsesorten</i>	Fr. 9.50



Italienische Spezialitäten - Woche



ab 13. Januar bis 19. Februar 2012

Vino Spumante

- | | | | | |
|---------|----|--|-------|-----------|
| Veneto | 1) | Prosecco di Valdobbiadene Brut
Nino Franco | 75 cl | Fr. 40.00 |
| Piemont | 2) | Moscato d'Asti (dolce 5%Vol) 2010
La Caliera, Borgo Maragliano | 75 cl | Fr. 37.50 |

Vino Bianco

- | | | | | |
|----------|------|---|-------|-----------|
| Friaul | 3) | Chardonnay, Colli orientali del Friuli 2010
Ronchi di Manzano | 75 cl | Fr. 37.50 |
| Piemont | 4) ☺ | Roero Arneis 2009 / 10
Az.Agricola Malvirà, Canale | 75 cl | Fr. 39.50 |
| Veneto | 5) | Veneto IGT San Vincenzo 2010
R. Anselmi, Monteforte d'Alpone | 75 cl | Fr. 37.00 |
| Toscana | 6) ☺ | Ansonica Costa dell'Argentario 2009
Fatt. La Parrina, Albinia | 75 cl | Fr. 34.00 |
| Sizilien | 7) | Bianco Alcamo 2009
'Il cigno bianco', Buccellato | 75 cl | Fr. 32.50 |

Vino Rosato

- | | | | | |
|---------|----|---------------------------|-------|-----------|
| Toscana | 8) | Rosato 'Farniente' | 50 cl | Fr. 16.00 |
|---------|----|---------------------------|-------|-----------|

Vino Rosso

- | | | | | |
|---------|-------|--|-------|-----------|
| Friaul | 9) | Merlot 2008
Ronchi di Manzano, Colli orientali del Friuli | 75 cl | Fr. 40.50 |
| | 10) | Ronc di Subule Merlot 2006
Ronchi di Manzano, Colli orientali del Friuli | 75 cl | Fr. 49.00 |
| Veneto | 11) | Valpolicella Classico Sup. Campolieti 2009
Righetti, Valgatara | 75 cl | Fr. 37.50 |
| | 12) ☺ | Amarone di Valpolicella De Roari 2007
Righetti, Valgatara | 75 cl | Fr. 51.50 |
| Piemont | 13) | Langhe DOC Bricco Manzoni 2004
Rocche dei Manzoni, Monforte d'Alba | 75 cl | Fr. 69.00 |
| | 14) ☺ | Barbera d'Alba 'Ornati 2009
Parusso Marco u. Tiziana, Monforte d'Alba | 75 cl | Fr. 42.50 |
| | 15) ☺ | Barolo La Morra 2005
Franco Fiorina, La Morra | 75 cl | Fr. 59.50 |
| | 16) | Barolo Rocche Volpe 2005
Manfredi Farigliano | 50 cl | Fr. 36.00 |

☺ Sind im Offenausschank erhältlich



Italienische Spezialitäten - Woche



ab 13. Januar bis 19. Februar 2012

Vino Rosso

<i>Toscana</i>	17)	Chianti Villa Torgiana 2009 Fattoria Le Bocce, Panzano	50 cl	Fr. 19.00
	18)	Chianti Classico Riserva la Madonnina 2007 Fratelli Triacca, Greve	50 cl	Fr. 24.50
	19)	☺ Chianti Classico Fonterútoli 2009 Castello Fonterútoli, Mazzei, Castellina	75 cl	Fr. 43.50
	20)	Chianti Classico Castello Fonterútoli 2006 Castello Fonterútoli, Mazzei, Castellina	75 cl	Fr. 70.50
	21)	☺ Vino Nobile di Montepulciano 2006 / 07 Poliziano, Dr. F. Carletti, Montepulciano	75 cl	Fr. 52.00
	22)	Rosso di Montalcino 2009 Az. Agr. Talenti, S. Angelo in Colle	75 cl	Fr. 41.50
	23)	☺ Brunello di Montalcino Talenti 2003-06 Az. Agr. Talenti, S. Angelo in Colle	75 cl	Fr. 65.50
	24)	Rosso Toscana IGT Rispollo 2010 Az. Agr. Talenti, S. Angelo in Colle (Merlot/Cabernet/Petit Verdot)	75 cl	Fr. 35.50
<i>Umbrien</i>	25)	Rosso di Montefalco 2006 (Golddiplom Expovina 09) Giampaolo Tabarrini, Montefalco	75 cl	Fr. 44.50
<i>Maremma</i>	26)	Parrina Rosso 2009 Fatt. La Parrina, F. Spinola, Albinia	75 cl	Fr. 34.00
	27)	☺ Parrina Rosso Riserva 2007 Fatt. La Parrina, F. Spinola, Albinia	75 cl	Fr. 45.00
	28)	☺ Morellino di Scansano S. Giuseppe 2008 Mantellassi, Magliano	75 cl	Fr. 41.00
<i>Apulien</i>	29)	Salento IGT Canonico 2009 Cantine Due Palme, Cellino San Marco	75 cl	Fr. 27.50
	30)	☺ Squinzano 2008 Cantine Due Palme, Cellino San Marco	75 cl	Fr. 32.50
	31)	☺ Primitivo Salento IGT 2007 / 08 Càntele, Guagnano	75 cl	Fr. 32.00
<i>Sizilien</i>	32)	☺ Nero d'Avola IGT Sanpardo 2008 Masottina, Castello Roganzuolo	75 cl	Fr. 37.50
<i>Sardinien</i>	33)	☺ Cannonau di Sardegna Costera 2008 Argiolas, Serdiana	75 cl	Fr. 39.50

Vino Dolce

<i>Friaul</i>	34)	☺ Verduzzo 2006, Colli orientali 2008 Ronchi di Manzano	37.5 cl 4 cl	Fr. 36.50 Fr. 4.80
---------------	-----	---	-----------------	-----------------------

Grappa e Liquore

<i>Grappa</i>	di Barolo / di Amarone / di Brunello / di Moscato	2 cl	Fr.	5.80
<i>Liquore</i>	di Limone / di Amaretto / di Frangelico	2 cl	Fr.	6.00
<i>Brandy</i>	Vecchia Romagna	2 cl	Fr.	5.80