

Spezialitätenwochen

im Ratskeller

Italien

TOSKANA

ROSSO DI MONTALCINO

Tenuta Vitanza
100% Sangiovese
Tiefes Rot,
samtig-würzige
Kirschfrucht, feine
Kakaotöne, weiche und
reife Gerbstoffe, ein
Schmeichler!

Offen-Ausschank
zum Sonderpreis:

0,10 l € 2,85
0,25 l € 5,90
0,75 l Flasche € 17,40

2008 PIEMONTE DOLCETTO D'ALBA

Ascheri, Bra
0,75 l Flasche € 36,00

2007 SIZILIEN
NERO D'AVOLA
Grotte, Morgante
0,75 l Flasche € 22,00



PASTA PENNE

mediterranes Gemüseragout von Tomaten, Glockenpaprika, Zucchini, Auberginen, eriebener Scamorzamozzarella-Käse

Vorspeisenportion: € 6,00

Normale Portion: € 10,00

BRESAOLA DI MANZO AL CAPRINO

Dünner **Ochsenschinken**, Ziegenkäsedressing, Raukensalat, schwarzem Pfeffercuvée, Paprikacrostini

Vorspeisenportion: € 10,50

Normale Portion: € 14,50

RISOTTO AGLI ASPARAGI

Grünes Spargelrisotto mit geschmorten Ofentomaten
frischgeriebenem Parmesankäse

€ 13,50

PAPPARDELLE AI FEGATINI DI POLLO E SALVIA

Pasta mit gebratener Hühnchenleber in Gavi di Gavi -
Schalottensauce, gebackene Salbeiblätter

€ 11,50

TRANCIO DI MERLUZZO CON LENTICCHIE

kross gebratenes **Kabeljaufilet**, Petersiliensauce, Balsamico-
Berglinsen, gebackene Ricottakartoffeln

€ 15,50* - 19,50

SOTTOFILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA CON RADICCHIO TARDIVO E POLENTA

Gegrillte Ochsenlende, Barbera d'Alba Sauce, Radicchio di
Treviso, cremige Polenta

€ 18,50* - 22,50

BRANZINO IN CROSTA DI SALE E ERBE (für 2 Geniesser)

Loup de mer in der Kräuter-Salz-Kruste am Tisch filetiert,
Tomaten-Fenchelgemüse, Rosmarinkartoffeln

€ 48,00

AMARENA KIRSCHEN EISPARFAIT

Cantuccinebrösel, Vin Santo Gelée

€ 8,50