



MITTAGSMENÜ



FREITAG, 27. NOVEMBER 2020

SUPPE UND/ODER SALAT SOWIE EIN KLEINES DESSERT SIND IM PREIS INBEGRIFFEN

MENÜ 1 – VEGETARISCH - VEGAN

ABBISSINE ALLA SUSANNA	17.50
Teigwaren an feiner Tomatensauce mit Zwiebeln und Basilikum, verfeinert mit Vodka	

MENÜ 2

PIZZA COZZE E GAMBERI	18.50
Tomaten, Mozzarella, Miesmuscheln, Crevetten	

MENÜ 3

RISOTTO AI FRUTTI DI MARE	19.50
Feines Meeresfrüchtersotto mit Datteltomaten, verfeinert mit Weisswein und etwas Knoblauch	

MENÜ 4

PETTO DI POLLO – MOZZARELLA E GORGONZOLA	22.50
Zarte Pouletbrust gefüllt mit Mozzarella an feiner Gorgonzolasauce, serviert mit Ofen-Gemüse	

SAISONHIT

RUSTICO AI FINFERLI	26.50
Gefüllte Teigtaschen mit «Eierschwämmli» an feiner an feiner Trüffel-Mascarpone-Rahmsauce	

WOCHENHIT **AUS DINKELMEHL AUS DER REGION**

PIZZA LA BELLA MOLISANA	26.50
Tomaten, Mozzarella, Steinpilze, zarter Rohschinken aus Parma, Mischpilze, Marroni, Grana Padano feinstes Olivenöl	

IL PIATTO DEL BUON GUSTAIO / Für den Geniesser mit etwas mehr Zeit

AL CONTE DI MONTE CASSINO	26.50
Tomaten, Mozzarella, Steinpilze, zarter Rohschinken aus Parma, Büffelmilch-Mozzarella, Datteltomaten, Rucola, verfeinert mit Trüffelöl	

TAGLIATELLE IMPERIALI	32.50
Hausgemachte Butternudeln mit gebratenen Riesen-Crevetten «Black Tiger», verfeinert mit Knoblauch, Petersilie, Datteltomaten, abgerundet mit Weisswein	

BRASATO DI MANZO AL VINO ROSSO	36.50
Rindsschorbraten 3 Tage in Rotwein eingelegt und danach 2 bis 3 Stunden geschmort, an kräftiger Rotweinsauce, serviert mit cremiger Polenta	

Wein-Tipp – Exklusiv bei LIDANTO.ch

	10CL	20CL	30CL	50CL	75CL
Destini rosso Molisano – Hauswein	5.50	11.00	15.50	25.50	39.50
Primitivo/Montepulciano/Aglianico/Tintilia					
Campo Valerio / Molise / Italia					

Alle Preise inkl. MwSt.