



# MUSCHEL - VARIATIONEN

Miesmuscheln & Austern



## APERITIVO

		klein	Portion
<b>Prosecco "Menestrello" DOC</b>	1dl	8.50	
<b>Huusapéro Bitter Apéritivo mit Orangenjus</b> (ohne Alkohol)		7.00	
<b>Ginger Ale</b> von J. Gasco (ohne Alkohol)		5.20	

## TAPAS

<b>Frutti di mare</b>	feiner Meerfrüchtesalat	7.30	9.80
-----------------------	-------------------------	------	------

## Austern

<b>Creuse de Bretagne - Frankreich No. 1</b>	pro Stück	4.50	
serviert mit Pumpernickel und Butter			

## Cozze all' aglio

lauwarme Miesmuscheln mit Knoblauchsauce nappiert	16.80	
---	-------	--

## Risotto Marinara

Safranrisotto mit frischen Miesmuscheln, Vongole & Crevetten, Tomatensauce, Zwiebeln, Knoblauch & Parmesankäse	21.80	25.80
--	-------	-------

## Spaghetti Marinara

Spaghetti an hausgemachter Tomatensauce (Zwiebeln, Knoblauch) mit frischen Miesmuscheln, Vongole & Crevetten	20.80	24.80
--	-------	-------

## Cozze all' Italiano

Miesmuscheln an einer Weissweinsrahmsauce mit Gemüsewürfeln und Kräutern	23.80	27.80
--	-------	-------

## Gamberoni all' aglio

knackige Riesencrevetten mit Knoblauch und Kräutern, serviert mit Trockenreis		38.80
---	--	-------

## Pizza Marinara

Tomaten, Miesmuscheln, Vongole, Crevetten, Zwiebeln, Knoblauch und Mozzarella	Mini	18.30
	Normal	21.30
	Maxi	25.30

## Weisswein im Offenausschank:

### "Collio" DOC, Friaul, 2015

100% Pinot bianco

Schön balancierter Pinot Bianco mit feinem Duft von Jasmin und getrocknetem Apfel, ausdrucksvolle Frucht, lebendig und sehr poliert mit bemerkenswerter Länge und Frische.

1 dl	2 dl	3 dl	5 dl	Flasche
7.80	15.60	23.40	31.20	53.00