



# MUSCHEL - VARIATIONEN

Miesmuscheln & Austern



		klein	Portion
<b>APERITIVO</b>			
<b>Prosecco "Menestrello" DOC</b>	1dl	8.50	
<b>Huusapéro</b> Bitter Apéritivo mit Orangenjus	(ohne Alkohol)	7.00	
<b>Ginger Ale</b> von J. Gasco	(ohne Alkohol)	5.20	
<b>TAPAS</b>			
<b>Frutti di mare</b>	feiner Meerfrüchtesalat	7.30	9.80
<b>Gamberetti all'aglio</b>	kl.Crevetten in Olivenöl & Knoblauch gebraten		9.80
<b>Austern</b>			
Creuse de Bretagne - Frankreich No. 2			
serviert mit Pumpernickel und Butter	pro Stück	4.50	
<b>Cozze all'aglio</b>			
lauwarme Miesmuscheln mit Knoblauchsauce nappiert		16.80	
<b>Risotto Marinara</b>			
Safranrisotto mit frischen Miesmuscheln, Vongole & Crevetten, Tomatensauce, Zwiebeln, Knoblauch & Parmesankäse		21.80	25.80
<b>Spaghetti Marinara</b>			
Spaghetti an hausgemachter Tomatensauce (Zwiebeln, Knoblauch) mit frischen Miesmuscheln, Vongole & Crevetten		20.80	24.80
<b>Cozze all' Italiano</b>			
Miesmuscheln an einer Weissweinsrahmsauce mit Gemüsewürfeln und Kräutern		23.80	27.80
<b>Capesante con spugnole</b>			
Jakobsmuscheln an einer Pernodrahmsauce mit Morcheln & Bohnen, dazu servieren wir Trockenreis			39.80
<b>Gamberoni all'aglio</b>			
knackige Riesencrevetten in Olivenöl gebraten mit Knoblauch, Kräutern & Sambal, serviert mit Trockenreis			38.80
<b>Pizza Marinara</b>			
Tomaten, Miesmuscheln, Vongole, Crevetten, Zwiebeln, Knoblauch und Mozzarella		Mini	18.30
		Normal	21.30
		Maxi	25.30

Weisswein im Offenausschank:

**"Runcaris" Soave Classico DOC, Verona 2016**

100% Garganega

Herrlich erfrischender Weisswein, welcher perfekt zu Muscheln passt.

1 dl	2 dl	3 dl	5 dl	Flasche
6.10	12.20	18.30	30.50	41.00