

Die Zeit der Miesmuscheln

Secondi/Hauptgänge

Cozze piccante

Gekochte Miesmuscheln im Topf mit Tomaten, Knoblauch, Petersilien und Peperoncino,
dazu geröstetes Knoblauchbrot

27.50

Cozze marinara

Gekochte Miesmuscheln im Topf mit Knoblauch und Petersilien, abgeschmeckt
mit Weisswein, dazu geröstetes Knoblauchbrot

27.50

Cozze zafferano

Gekochte Miesmuscheln im Topf an einer Safran-Weissweinsauce
und Gemüsestreifen, dazu geröstetes Knoblauchbrot

29.50

Zusätzliche Beilagen zu den Miesmuscheln im Topf:

Weissweinrisotto oder Blattspinat

7.50

Aus dem Wasser

Risotto zafferano con capesante

Grillierte Jakobs-Nüsse gebetet auf Safran-Risotto mit Spinat

Vorspeise 26.50 | Hauptgang 42.50