

# 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