

## **IT Specialità del Mese**

### **Aperitivo Consigliato**

**Esprit Frizzante Chardonnay & Pinot Bianco – € 4,60**

### **Menu**

- Menu con zuppa e dessert – **€ 19,90**
- Menu con zuppa **oppure** dessert – **€ 17,90**

**Zuppe a scelta:** • Crema di zucchine • Zuppa di pomodoro con mozzarella

### **Piatti del Mese**

#### **Menu 1 – Crêpes con Spinaci e Funghi**

Due crêpes ripiene di spinaci freschi e funghi, servite con una ricca salsa al formaggio.

#### **Menu 2 – Crêpes Piccanti alla Carne**

Due crêpes ripiene di carne macinata, con sugo di pomodoro e peperoni (Lecso), accompagnate da insalata.

#### **Menu 3 – Crêpes al Prosciutto**

Due crêpes ripiene di prosciutto cotto e formaggio Gouda, servite con salsa tartara e insalata.

#### **Menu 4 – Tagliatelle Gratinate**

Tagliatelle con pomodori secchi, capperi e cipollotti in salsa alla panna, gratinate con pesto al basilico. Servite con insalata verde.

#### **Menu 5 – Gulasch Viennese**

Gulasch di manzo piccante con canederlo di pane arrostito e uovo all'occhio di bue, servito in padella.

### **Birra Consigliata**

**Zwettler Pils Saphir 0,3 l – € 4,20** *La migliore pils d'Austria.*

### **Dolci**

- Mousse al cioccolato / panna
- Spicchi di mela / salsa alla vaniglia

### **Vino Biologico Austriaco**

**Grüner Veltliner – 1/8 l € 3,20** *Non amiamo i vini industriali. Ci vogliono testa, sensibilità, pazienza e amore per il vino – nient'altro.*