

## **Specialità del Mese – Una Festa dei Sensi**

### **Consiglio Aperitivo**

**Esprit Frizzante** – un piacere frizzante di Chardonnay e Pinot Blanc, vivace ed elegante come una danza nel bicchiere. Prezzo: € 4,60

### **Prezzi del Menù**

- Menù con zuppa e dessert: € 19,90
- Menù con zuppa o dessert: € 17,90

### **Zuppe a scelta**

- Crema d'aglio vellutata con crostini dorati
- Brodo di manzo con sottili strisce di frittata

### **Piatti principali**

#### **Menù 1: Crêpes Francesi agli Spinaci**

Due crêpes sottili, ripiene di teneri spinaci, cremoso Brie e noci croccanti. Accompagnate da una pera al vino rosso, brillante come un gioiello, e mirtilli rossi che donano freschezza fruttata.

#### **Menù 2: Crêpes Italiane di Carne**

Due crêpes generosamente farcite con vitello macinato, gratinate con profumato pesto di basilico. Servite con un'insalata colorata che porta leggerezza mediterranea.

#### **Menù 3: Crêpes Spagnole al Chili**

Due crêpes con un mix piccante di fagioli, mais e chorizo speziato. Servite in padella e guarnite con cremosa guacamole – una festa per gli amanti dei sapori intensi.

#### **Menù 4: Cotoletta Stiriana di Pollo**

Cotoletta di pollo impanata con crosta dorata di semi di zucca, accompagnata da insalata di patate con delicato olio di semi di zucca della Stiria.

#### **Menù 5: Fiakergulasch Viennese**

Gulasch di manzo sostanzioso, insaporito con un tocco piccante e servito in padella. Con uovo fritto, salsiccia, patate e cetriolini – un classico robusto che unisce anima e spirito viennese.

### **Consiglio Birra**

**Zwettler Pils Saphir 0,3l** – la migliore pils d'Austria, fresca, limpida e incomparabile. Prezzo: € 4,20

### **Dessert Dolce**

- Crema di castagne in bicchiere – vellutata ed elegante, arricchita con cioccolato fuso
- Spätzle di papavero con composta di prugne – un dolce poema di tradizione e piacere fruttato

### **Consiglio Vino**