

Abend/Tavolata der Woche

(Die Gerichte werden in der Mitte des Tisches in Platten serviert)

1-Die Fisch Tavatata

- Gedämpfte Miesmuscheln an frischer Tomatensauce (leicht scharf)
- Linguine mit Vongole an Weissweinsauce
- Gebratenes Doraden Filet (Langleinenfischerei), Zitronen-Risotto

Pro Person 75.- / auch 2 Gänge möglich

2-Der/Die König/innen Tavatata

- Vitello Tonnato (Kalbsbraten) dünn aufgeschnitten an Thunfisch- Sauce,
- Selbstgemachte Gnocchi Lunghi an Amatriciana Sauce
- «Tagliata di Manzo» (gebratenes, aufgeschnittenes Rinds- Entrecôte) oder

Kalbs-Leberli «Venezianische Art», Rosmarin-Kartoffeln

Pro Person 75. / auch 2 Gänge möglich

3-Die Vegetarische Tavatata

- Lauwarme Ofen-Peperoni mit Burrata
- Paccheri an Puttanesca Sauce (Frische Tomatensauce mit Kapern, Oliven & Sardellen)
- Hausgemachte Parmigiana (Auberginen Auflauf)

Pro Person 68.-/ auch 2 Gänge möglich

4- Für die Fischliebhaber

- Frische Austern (F)
- Gedämpfte Miesmuscheln an Tomatensauce (leicht scharf)
- Lauwarmer Pulpo Tentakel
- Linguine Frutti di Mare
- Kurz angebratener Gelbflossen- Thunfisch (Ostpazifik), Rosmarin-Kartoffeln

Pro Person 92.-/ auch 4 oder 5 Gänge möglich

Veganes Menü auch möglich

Dessert

- Hausgemachtes Tiramisu 12.50
- Selbstgemachtes Mango-Glace
1 Kugel: 5.50/ 2 Kugeln: 8.50/ 3 Kugeln: 12.50
- Colonel (Zitronen Sorbet mit Wodka)
1 Kugel: 8.50/ 2 Kugeln: 11.50/ 3 Kugeln: 15.50

Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten wenden Sie sich an unser Personal.

Herkunft Fleisch: Schwein, Poulet, Kalb aus der Schweiz. Rindfleisch aus der Schweiz, Uruguay, Argentinien und Brasilien.

Meeresfrüchte wo nicht anders vermerkt, aus dem Mittelmeer. Brot Herstellungsland: Schweiz.

Einzelne Gerichte bieten wir nicht an. Pizza bieten wir am Abend nur über die Gasse an.