




Einfach *kulinarisch* 2018

Das Frohberg-Stäfa Thema 2018: Giro d'Italia culinario



Geniessen Sie im Juni18: einfach  **Sardinien**

- 
-  **AntipastVorspeise** 14.50
Carpaccio di Pesce spada con Vinaigrette e capperi
Carpaccio vom Schwertfisch mit Limetten-Kapern-Vinaigrette
-  **AntipastVorspeise** 10.50
Bruschetta con Uova di Ricci di Mare
Bruschetta mit Seeigeleier
-  **PastaPasta** 32.00
"Gnocchetti Sardi" con Salsiccia e Pomodorini, Zafferano e Pecorino
Sardische Gnocchetti mit Salsiccia, Cherrytomaten, Safran und sardischem Pecorino
-  **PesceFisch** 36.00
Calamari Ripieni con Funghi Porcini e Ricotta con patate
Calamari gefüllt mit Steinpilzen und Ricotta, dazu Salzkartoffeln
-  **DolceDessert** 12.50
"Bianchittos" con Gelato al Pistacchio e panna
Hausgemachte Meringue mit Mandeln, serviert mit Pistazienglace und Rahm
- 100 km
60 mi
© d-maps.com

Weinempfehlung

Montagny 1^{er}Cru

Louis Latour, Beaune – Cote D'Or, Frankreich
dl 7.50 75cl 54.00

Hill 1

Leo Hillinger, Jois, Österreich
dl 7.50 75cl 54.00

Das Frohberg-Stäfa Thema 2018:

Giro d'Italia culinario

Juli18

 einfach  **Apulien**

August18

 einfach  **Sizilien**