

MIESMUSCHELN IM TOPF

Cozze pepata 22.00

Miesmuscheln mit Zwiebeln, Knoblauch,
Tomatenwürfeln, Pfeffer und Weisswein

Cozze marinara 22.00

Miesmuscheln mit Knoblauch, Peperoni,
Petersilie und Weisswein

Cozze al pesto 23.50

Miesmuscheln mit Basilikumpesto und Weisswein

Cozze all` arrabbiata 24.00

Miesmuscheln an Tomatensauce, Knoblauch,
Peperoncini und Basilikum

Cozze allo zafferano 27.50

Miesmuscheln an Weisswein-Safranrahmsauce
und Gemüsestreifen

Cozze senape 26.50

Miesmuscheln an Weisswein-Senfkornsauce
mit Knoblauch, Dill und Eigelb

Zu den Miesmuscheln im Topf servieren wir Knoblauchbrot.

Lust auf zusätzliche Beilagen:
Salzkartoffeln, Pommes Frites,
Zitronenrisotto oder Blattspinat

5.00

Vellutata di zafferano alle cozze 14.50

Safrancrèmesuppe mit Miesmuscheln

Risotto con le cozze 26.00

Risotto mit Miesmuscheln, Tomaten, Safran,
Knoblauch, Petersilie und Weisswein

Spaghetti con le cozze 25.00
An Zitronenrahmsauce und saisonalem Gemüse

