


## Einfach *kulinarisch* 2018

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



Geniessen Sie im Juli: einfach  **Apulien**

- 
-  **Antipast**Vorspeise 11.50  
*Acqua e Sale: Cipolla Rossa, Pomodorini, Cetrioli, Sedano e Pane Raffermo*  
Salat mit roten Zwiebeln, Gurken, Cherrytomaten & Stangensellerie an einer Emulsion von Wasser und Salz, dazu krosses Brot
-  **Antipast**Vorspeise 10.50  
*Tris di Bruschetta: Pomodoro, Pomodori Secchi e carciofini*  
Bruschetta mit Tomaten, getrockneten Tomaten & Artischocken
-  **Pasta**Pasta 28.00  
*Orecchiette con Broccoli e Acciughe*  
Orecchiette mit Broccoli und Sardellen
-  **Carne**Fleisch 36.00  
*Polpette di Carne con Spaghetti al Pomodoro*  
Hackbällchen serviert mit Spaghetti an Tomatensauce
-  **Dolce**Dessert 12.50  
*Pasticciotto "Leccese"*  
Brandteig-Küchlein gefüllt mit französischer Creme und Früchten

#### Weinempfehlung

**Weisswein: Montagny 1<sup>er</sup>Cru**  
Louis Latour, Beaune – Cote D'Or, Frankreich  
dl 7.50 75cl 54.00

**Rosé: Oeil de Perdrix**  
Château d'Auvernier, Neuchatel  
dl 7.50 75cl 54.00

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

**August18**

 einfach  **Sizilien**

**September18**

 einfach  **Emilia-Romagna**