


Einfach *kulinarisch* 2018

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



Geniessen Sie im **Mai18**: einfach  **Ligurien**

- 
-  **ZuppaSuppe** 10.50
Minestrone „Genovese“
Minestrone „Genovese-“ Art
-  **InsalataSalat** 12.50
„Cundigiun“, Insalata fredda con Patate, Fagiolini, Cipolle Rosse, Pomodorini, Olive Nere e Basilico
Kalter Bohnensalat mit Kartoffeln, roten Zwiebeln, Cherrytomaten, schwarze Oliven und frischem Basilikum
-  **PastaPasta** 22.00
Spaghetti al Pesto di Basilico
Spaghetti mit hausgemachtem Basilikum-Pesto
-  **CarneFleisch** 39.50
“Coniglio alla Ligure” accompagnato da Patate Arrosto e Fagiolini al Burro
Glasierter Kaninchenschenkel mit schwarzen Oliven und Pinienkernen dazu Bratkartoffeln und in Butter geschwenkten grünen Bohnen
-  **DolceDessert** 10.50
„Torta della Nonna“, Crostata alla Crema con Pinoli
Kuchen mit französischer Creme und Pinienkernen

Weinempfehlung

Pinot Grigio

Alois Lageder, Alto Adige, Italien
dl 7.50 75cl 54.00

Cabernet Sauvignon

Vina Errazuriz, Santiago., Chile
dl 6.70 75cl 49.00

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

Juni18

 einfach **Sardinien**

Juli18

 einfach **Apulien**