



IL PIACERE DEL GUSTO...

EMPFEHLUNGEN

ANTI PASTI DI MARE

Carpaccio vom Mittelmeerpelopo, parfümiert mit Amalfi-Zitronendressing,

Mango-Habanerosalsa & Crunch

Vorspeise CHF 15.50

(Hauptgang CHF 31.50)

FILETTO DI MAIALE

Filet vom Kräuterschwein rosa gebraten, Chutney von Wallisser Aprikosen,
italienische gemischte Fritelle, Chorizo Crumble

CHF 36.90

SPAGHETTI CALABRESE

Frische Spaghetti mit Nduja-Calabrese Sugo, Nduja Crumble und 24 Monate gereiftem
Parmigiano Reggiano

CHF 27.60

„PASSIMENTO“ NERO DAVOLA & FRAPPATO SICILIA IGT (ROT)

harmonisch und seidig, aromatische Komplexität, samtige Tannine,
mediterranen Kräutern

reife roten Früchten, gerösteter Tabak, einen Hauch von Gewürzen

CHF 59.00 Flasche CHF 8.50 dl

IL GRILLO TERRE SICILIANE (WEISS)

Strohgelb mit grünen Farbreflexionen. Fruchtiges und fragranzenreiches Bouquet. Ausgewogen und
durchaus mineralisch, mit Noten nach Ananas, Mandarine und Zitrone

CHF 49.00 Flasche CHF 7.20 dl

APÉRO-EMPFEHLUNG

ROSÉ-TONIC „Füf-vor“ Fellini-rosé mit Bergkräuter & Tonic CHF 9.90

SARTI SPRITZ CHF 12.50

(Prosecco, Soda, Sarti (Aperitiv mit Passionsfrucht, Mango, Blutorange))

Empfehlung Mia Osteria & Pizzeria | Thunstrasse 4 & 6 | 3700 Spiez

Wir verwenden ausschließlich Backwaren aus der Schweiz