



IL PIACERE DEL GUSTO...

FRÜHLINGS-GENUSS

GAMBERO ROSSO CARPACCIO (Vorspeise)

Carpaccio vom Gambero Rosso Mazara del Vallo Sizilien,
mit Syrakus Zitronencrème, Zitronenperlen & süsse Chili

CHF 18.20

PANCIOTTI „ASPARAGI“ v

Frische Teigtaschen gefüllt mit Spargel & Mascarpone
an hausgemachtem Bärlauch-Pesto-Sauce

CHF 28.90

ENTRECOTE PIEMONTESE

Piemonteser Rinds Entrecote (das weisse Rind)
Morchelsauce, Mia Steak Frites & weisse Spargel mit Hollandaise-Espuma

CHF 44.00

AGNELLO

Rosa gebratenes Lammfilet (Regional) in der Bärlauchbutter geschwenkt
weisse Spargel mit Hollandaise Espuma & Safranrisotto

CHF 41.50

WEIN-EMPFEHLUNG

AMANERO ROSSO TERRE SICILIANE IGT (x facher Medaillen Gewinner)

18 Monate Barrique. Nero D'avola Vinifiziert wie ein Amarone

CHF 75.00 Flasche (nur ganze Flasche)

„PASSIMENTO“ NERO DAVOLA & FRAPPATO SICILIA IGT

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

MORETTI SALE DI MARE NATURTRÜB 33cl CHF 5.50

Empfehlung Mia Osteria & Pizzeria | Thunstrasse 4 & 6 | 3700 Spiez
Wir verwenden ausschließlich Backwaren aus der Schweiz