



IL PIACERE DEL GUSTO...

FRÜHLINGS-GENUSS

(SCHWEIZER SPARGEL)

VITELLO TONNATO e Arancini

Vitello Tonnato tradizionale & Sizilianische Arancini handgedreht

CHF 33.50 (Vorspeise 18.50)

PASTRAMI v

Dünn aufgeschnittener rosa Pastrami,
(gewürzte geräucherte Rinderbrust Typ Roastbeef) Tartarsauce,
gepickelter Spargel & Ofenfrisches Focaccia-Brot

CHF 33.50 (Vorspeise 18.50)

FILETTO DI MAZO

ANGUS Rindsfilet Medaillon 180, Kräutermousse-Butter
Lauwarmer Spargelsalat & Parmesan- Pommes-frites

CHF 45.50

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

APÉRO-EMPFEHLUNG

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

MORETTI SALE DI MARE CHF 5.50

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