



Sehr geehrte Gäste der SPEZEREI!

Ab heute servieren wir unseren **SPEZEREI-„La Festa“-Spezialteller** mit toskanischer Finocchio-Salami von der Salumeria San Savino, Kräuter-Beinschinken von der Salumeria Villani aus Modena, piemontesischem Taleggio D.O.P. von der Latteria di Cameri und exklusiven Mostarda di Frutti candita, wie sie sonst nur in Triest zu finden sind! Lassen Sie sich überraschen!

Unsere **aktuelle Speisekarte** mit erlesenen Spezialitäten aus Bella Italia finden Sie unter: <http://spezerei.at/Mittag.pdf>

Das viergängige **Festtags-Menü „Über den Dächern der Serenissima“**: <http://spezerei.at/News.pdf> servieren wir den ganzen Dezember gerne gegen Vorreservierung unter: 0699/ 17 20 00 71. Es sind noch einige Plätze vorhanden.

Für den **Gabentisch** haben wir einige **Schmankerln**, wie Feigen- bzw. Paprika-Chutney aus dem Piemont, natives Olivenöl aus Triest, Caffe-Honig-Dessert-Creme, Blütengewürz-Mischung und eine riesige, flaschenweise Weinauswahl anzubieten. Den exzeptionellen Verduzzo „Carisma“ vom Weingut Stajnbech aus den ehemaligen Weingärten der Serenissima möchten wir Ihnen besonders ans Herz legen.

Apropos Serenissima: Auch die letzten Exemplare der ersten Auflage meines aktuellen Werkes **„Venezia Blu“** sind in der SPEZEREI käuflich zu erwerben. Auf Wunsch auch mit persönlicher Widmung.

Am 8. Dezember bleibt die SPEZEREI geschlossen!

Wir wünschen eine stressfreie, angenehme Vorweihnachtszeit und senden die obligatorischen

LG aus der SPEZEREI (diesmal mit Engelsschleiferl)

die Salomon-Brothers

„14 Jahre SPEZEREI! Beständig! Nicht trendig!“



„Über den Dächern der Serenissima“

Dezember-Menü

„Coppa di Toscana“ - Luftgetrocknetes Premium-Coppa von der Salumeria Monte San Savino mit Gorgonzola Dolce D.O.P. von der Latteria di Cameri und Paprika-Chutney von Brezzo aus dem Piemont

„Vellutata di Finocchi“ - Fenchelcremesuppe nach einem Rezept von der Insel Burano, verfeinert mit Ribolla Gialla, Balsamico Bianco und nativem Bio-Olivenöl „Viride“ von der Fattoria Lischeto aus der Toscana

„Spezzatino di Vitello alla Cipriani“ - Kalbsragout nach einem Rezept aus Harry`s Bar, verfeinert mit Malvasia, Fleur de Sel aus Piran und nativem Bio-Olivenöl „Halycos“ von der Fattoria Alicos aus Sizilien

„Tartufo Bianco“ - Venezianischer Eiskrapfen mit „Cremecaffe“-Kern, Krokant und Karamell-Sauce

Preis pro Person inkl. Gedeck und Küchengruß: € 42,- (Minimum 2 Personen)