

CREAZIONE „SORELLAS“



Arancini 16.90
Sizilianische Reiskugel gefüllt mit Rindsgulasch-Erbсен, Schinken-Käse, Spinat-Käse oder Aubergine-Parmesan. Serviert in einem Rucolaring. Pikante Sauce

Salatbouquet 17.90
Gemischter grüner Salat, Rucola, geröstete Pinienkerne, aromatische Rispen-Kirschtomaten, abgeschmeckt mit Crema di Balsamico und Olivenöl

Don Patata di Salata 16.90
Ofenkartoffel in einem grünen Mischsalat; begleitet mit Paprika- und Schnittlauchsauce. Mit Schwarzwälder Rauchschenken 19.90

Rispentomaten mit feinstem Bufala 19.90
Original Büffelmozzarella aus Neapel, Crema di Balsamico und Olivenöl, Pesto

Gourmet-Hauspastete 22.90
Aus feinstem Kalb-Schweinefleisch in NATURA-Qualität. Serviert mit Sellerie, Rüeбли und grünem Mischsalat. Sauce Cumberland separat

Roastbeef Natura 26.90
Sehr mageres NATURA-Rindfleisch mit hausgemachter Tartare-Sauce. Mit rosa Pfeffer dekoriert



Vitello Tonnato 28.90
Feinstes, sehr mageres NATURA-Kalbfleisch an einer harmonischen Thonsauce. Mit rosa Pfeffer dekoriert.

Kreuzfahrt-Teller 28.90
Attraktive Präsentation aus Vitello Tonnato, Roastbeef, Rispentomaten, Büffelmozzarella



PANE-CON-CARNE LIESTAL

Rathausstrasse / Salzgasse, Tel. 061 921 50 11

PANE-CON-CARNE BASEL

Kirschgarten / Sternengasse, Tel. 061 281 50 11

www.pane-con-carne.ch

facebook

Alle Preise in Schweizerfranken und inklusive 8,0% MwSt.

Kreditkarten & EC-Karten ab CHF 30.00

Rindfleisch NATURA → Schweiz

Kalbfleisch NATURA → Schweiz

Poulet NATURA → Schweiz

Salami → Italien

Schinken Parma → Italien

Goldschinken gek. mager → Schweiz

Schwarzwälder Schinken → Deutschland

FOCACCE



Verdure

Antipastipaté, gegrilltes Gemüse mit geräuchertem Provolone-Käse

13.90

Ventricina

Antipastipaté, Salami scharf, getrocknete Tomaten

13.90

Bosco Nero

Antipastipaté, würziger Schwarzwald-Rauchschinken, Fontina (pasteurisierter italienischer Bergkäse)

15.90

Parma Casa

Parmaschinken, Pfeffer aus der Mühle, Olivenöl, Mozzarella und frische Tomaten

15.90

Montagna

Antipastipaté, magerer Gold-Beinschinken, Bergkäse und frische Tomaten

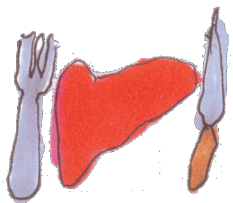
15.90

Primavera

Antipastipaté, Rucola, Mozzarella und frische Tomaten

15.90

.....ein knackiger, frischer **Mischsalat** würde wunderbar dazu passen.



STEINOFEN - PASTA (& - GRATINS)



*Mit einem kleinen, **grünen** Salat serviert*

„Grande Michela“ Lasagne Bolognese

NATURA-Rindfleisch zu einer pikanten Bolognese Sauce kreiert

19.90

Gnocchi Verona

Ricotta-Gnocchi, feinste Pelati Sugo (ohne Kartoffeln)

22.90

Rosette Roma

Feinste Pastaschnecken belegt mit Spinat, gerösteten Pinienkernen, original Mortadella, Grana Padano und Pelati

24.90

Moussaka

NATURA-Rindfleisch, grillierte Auberginen, Kartoffeln. frische Tomaten, Rosmarin frisch ab Strauch und Thymian. Der Feta und die Oliven werden separat serviert

25.90



TORTAS DEL FUEGO (spanischer Flammenkuchen)



Mit einem kleinen, *grünen* Salat serviert.
Dünnere Teig belegt mit Crème fraîche und....

Classico: 18.00
Zwiebeln, magerer Speck

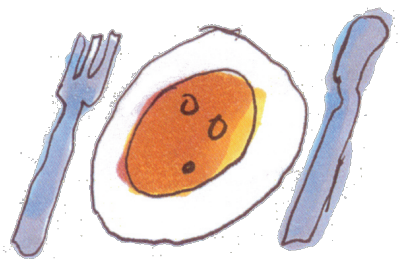
Caprese: 20.00
Zwiebeln, Mozzarella, frische Tomaten, Oregano

Verdure: 20.00
Zwiebeln, gegrilltes Gemüse, getrocknete Tomaten

Madrid: 20.00
Zwiebeln, Salami piccante, frische Tomaten

Suiza: 20.00
Zwiebeln, Beinschinken, Bergkäse, frische Tomaten

Italia: 22.00
Zwiebeln, Mozzarella, Parmaschinken, Rucola



TAPAS - PIATTI (Antipasti)



Bebbi-Plättli 20.90
Papa's Fleischkääs, Bäischingge, Silberziibeli, Cornichons, Sänf

Angela 20.90
Antipasti, Oliven, Provolone-Käse

Piemontese 22.90
Salamispezialitäten aus dem Piemont mit Feigensenf serviert

Michelangelo 24.90
Bresaola (feinstes, luftgetrocknetes italienisches Rindfleisch), Parmesan, Olivenöl zum Beträufeln

Francesca 24.90
Parmaschinken, Salami aus dem Piemont, Salami Piccante, Provolone-Käse, Antipasti

Fischknusperli ASC Buntbarsch 20.90
aus dem Ofen (20 Min.) serviert mit Tartare-Sauce mit Salat 25.90

Der kleine Begleiter....

Fährimaa-Plättli 12.90
Mini Bebbi-Plättli

O solo mio 13.90
Mini Francesca-Plättli

