



Sehr geehrte Gäste der SPEZEREI!

Auch wenn es draußen friert und stürmt, bei uns in den Hallen der SPEZEREI ist es nach wie vor mollig warm, und einige wohltemperierte Tropfen aus den ehemaligen Weingärten der Serenissima warten auf durstige Kehlen.

Kulinarisch verwöhnen wir Sie diese Woche u.a. mit winterlich-wärmenden Pastagerichten wie z.B. mit Pilzen und Guanciale-Speck aus Triest, beides in Barbera und Kalbsfonds geschmort und mit Creme Double und Balsamico aus Modena abgerundet!

Oder mit einer feurigen Sauce aus Feta, Jalapenos, geräucherten Chipotle-Chilis und San Marzano-Tomaten die garantiert von Innen wärmt! Großes SPEZEREIEN-Ehrenwort!

Mein persönlicher Favorit ist allerdings der Klassiker aus Venezia. Ein butterweiches Kalbsragout nach einem Rezept aus Harry's Bar, mit dem wir ab heute wieder Ihren Gaumen verwöhnen.

Neben einigen weiteren exklusiven Pastagerichten (Pistazienpesto, Caponata Siciliana...) und unserem Klassiker – der besten Iota Triestiana Wiens - gibt es natürlich auch noch unsere kalten Spezereialitäten, ich sage nur: Pancetta aus Modena mit Gorgonzola Dolce aus dem Piemont, mit grünen sizilianischen Oliven und einem „dolce“ Paprika-Chutney ebenfalls aus dem Piemont! Mmmhhh!!

„So trotzet der Kälte und kommet zahlreich“ (Buch Salomo)

Wir freuen uns auf Euren Besuch und senden die obligatorischen

LG aus der SPEZEREI

die Salomon-Brothers