

MENÜ

ANTIPASTI

CARPACCIO	G, N, 1, 2, 6	14.5
Dünn geschnittenes Rindfleisch, Rucola, Parmesanflocken, Balsamicoglasur		
VITELLO TONNATO	C, D, L, N, 2	15
Hauchdünn geschnittenes Kalbfleisch, Thunfischcreme, Kapern		
✓ BRUSCHETTA CLASSICA	A1, N, 1, 2, 6,	9.5
Vier Scheiben Brot, Tomatenstückchen, Balsamicoglasur und frisches Basilikum.		
✓ CAPRESE DI BUFALA	G, N, 1, 2, 6,	13.5
Büffelmozzarella DOP, frische Tomaten, Basilikum, Balsamicoglasur, Olivenöl extra vergine.		

ANTIPASTO ALL'ITALIANA	C, D, G, L, N, 1, 2, 6,	Kl. 19 Gr. 36
Auswahl von drei der beliebtesten Vorspeisen aus der italienischen Küche – Carpaccio, Vitello Tonnato und gegrilltes Gemüse.		

✓ ROTE BEETE CARPACCIO	G, H3, M	15.5
Rote Bete, Ziegenkäse-Medallions in Sesamkruste, Honig und knusprige Walnüsse.		
✓ BRUSCHETTONE BRONTE	A2, A5, A1, G, H6	16.5
Geröstetes Sylter Brot mit Pistazienpesto, Burrata und Kirschtomaten. <i>Noch mehr Genuss?</i> <i>Einfach mit extra Mortadella bestellen + 4 €</i>		
✓ ANTIPASTO ALLA CONTADINA		14.5
Gegrilltes mediterranes Gemüse		

INSALATE

✓ INSALATA MISTA		9
Gemischter Salat mit Romanasalat, Rucola, Tomaten, Karotten, Pilzen und Zwiebeln		
✓ INSALATA BURRATA	G, N, 1, 2, 6,	16
Frische Burrata auf Rucola mit sautierten Kirschtomaten, verfeinert mit Rosmarin, schwarzem Pfeffer, Olivenöl und Balsamico		
INSALATA TONNO	D, N, 5	14.5
Frischer gemischter Salat mit Thunfisch, Rucola, schwarzen Oliven, Gurken, Karotten, Tomaten und feinen Zwiebeln		
Zu allen Vorspeisen und Salaten wird Brot serviert.		
Extra Portion Brot ^{A1}		3
Extra Portion Oliven		3

AUFLAUF

LASAGNE BOLOGNESE	A1, C, G, I, N	14.9
Frische Nudelblätter überbacken mit Bologneseragout, Kirschtomatensauce, Béchamel und Parmesan		
✓ CANNELLONI RICOTTA E SPINACI	H, A1, C, G, I	14.9
Frische Cannelloni mit Ricotta-Spinat-Füllung in Tomatensauce, überbacken mit Parmesan.		
✓ PARMIGIANA DI MELANZANE	H, G, I	14.9
Auberginen-Auflauf serviert mit Kirschtomatensauce, frischem Mozzarella Fior di Latte und Parmesan		
Unsere Aufläufe werden mit einer Scheibe Brot serviert.		

Allergene:

A. Glutenhaltiges Getreide A1. Weizen A2. Roggen A3. Gerste A4. Hafer A5. Dinkel A6. Kamut B. Krebstiere C. Eier D. Fische E. Erdnüsse F. Soja G. Milch und Laktose H. Schalenfrüchte H1. Mandeln H2. Haselnüsse H3. Walnüsse H4. Cashewnüsse H5. Pecannüsse H6. Pistazien H7. Macadamianüsse I. Sellerie L. Senf M. Sesamsamen N. Schwefeldioxid und Sulfite O. Lupinen P. Weichtiere
Zusatzstoffe: 1. mit Farbstoff 2. mit Konservierungsstoff 3. mit Nitritpökelsalz 4. mit Antioxidationsmittel 4. mit Geschmacksverstärker 5. geschwärzt 6. mit Süßungsmittel 7. enthält eine Phenylalaninquelle 8. mit Phosphat 9. gewachst 10. chininhaltig



MENÜ

PASTA FRESCA

✓ SPAGHETTI AGLIO OLIO E PEPERONCINO FrISChe Spaghetti mit Knoblauch, Olivenöl und Chili + Garnelen und Kirschtomaten ^B	A1, C	12.9	✓ GNOCCHI TRICOLORE FrISChe Kartoffelgnocchi in Kirschtomatensauce, garniert mit frischen Mozzarellastückchen und aromatischem Basilikumpesto	A1, G, H3, I	15.9
✓ SPAGHETTI ALL'ARRABBIATA FrISChe Spaghetti mit Kirschtomatensauce, Knoblauch, Chili und Petersilie	A1, C, I	13.9	SPAGHETTI CACIO E PEPE FrISChe Spaghetti mit Pecorino-Sauce und schwarzem Pfeffer	A1, C, G	18.9
✓ RIGATONI ORTOLANA FrISChe Rigatoni mit Kirschtomatensauce, saisonalem Gemüse und frischem Basilikum + frISChe Burrata ^G	A1, C, I	15.9 + 4.5	✓ RIGATONI BRONTE FrISChe Rigatoni mit hausgemachtem Pistazienpesto und frISChe Burrata	A1, C, G, H6	18.9
TAGLIOLINI BOLOGNESE FrISChe Tagliolini in hausgemachtem Bolognese-Ragout	A1, C, I, N	15.9	SPAGHETTI ALLA PUTTANESCA FrISChe Spaghetti mit Kirschtomatensauce, Oliven, Kapern, Knoblauch und Sardellen	A1, C, D, N, 5	15.9
LINGUINE ZUCCHINE E GAMBERETTI FrISChe Linguine in Weißweinsauce mit Zucchini, Garnelen und Kirschtomaten	A1, B, C, N	17.9	RIGATONI BOSCAIOLA FrISChe Rigatoni in Trüffelcreme mit frischen Pilzen und knusprigem Guanciale	A1, C, G	16.9
MEZZELUNE GAMBERI E SALMONE Mezzelune mit Lachs und Garnelen mit feiner Ricotta-Füllung, serviert in einer leichten Lachs-Sahnesauce mit Zitrusnote	A1, B, C, D, G, F, I	19	✓ TROFIE AL PESTO FrISChe Trofie mit aromatischem Basilikumpesto, Kirschtomaten und Pinienkernen + frISChe Burrata ^G	A1, G, H3	16.9 + 4.5
			✓ MEZZELUNE TARTUFATE Mezzelune mit leichter Ricotta-Pilz-Füllung in Trüffelcreme und sautierten Pilzen + Schwarzer Trüffel	A1, C, G, F, I	19 6.5

Alle nicht gefüllten Pastasorten sind auch in glutenfreier Variante erhältlich +1,00 €
Unsere frISChe Pasta enthält Ei. Gerne bieten wir auf Anfrage auch eine vegane Variante an.
Schale für Speisereste: +0,60 €

PINSE

✓ MARGHERITA Tomatensauce, Mozzarella Fior di Latte, frisches Basilikum, Oregano	A1, F, G	13
MORTADELLA E PISTACCHIO Mozzarella Fior di Latte, frISChe Mortadella, cremiges Pistazienpesto, feine Pistazienstücke	A1, F, G, H6, 2, 3, 8	17
✓ BURRATA Pinsa-Brot, frISChe Burrata, Rucola, Kirschtomaten, Balsamicoglasur, frisches Basilikum, Olivenöl	A1, F, G, N, 1, 2, 6	16
BIANCA PARMA Mozzarella Fior di Latte, zarter Parmaschinken, frISChe Rucola, feine Grana-Späne	A1, F, G, 2, 3, 8	16
BIANCA SALAME Mozzarella Fior di Latte, Salame Napoli, frisches Basilikum, Oregano	A1, F, G, 2, 3, 8	15
TONNO Mozzarella Fior di Latte, Thunfisch und roten Zwiebeln	A1, F, G, D	16

DESSERT

TIRAMISU Mascarponecreme mit in Espresso getränktem Löffelbiskuit	A1, C, G, F	8
PANNA COTTA mit Beerensauce	G	8
TARTUFO NERO Kugelförmiges Schokoladentrüffel-Dessert mit zartem Kern Tartufo Affogato mit Espresso 10,00 € Tartufo Affogato mit Likör „Borsci San Marzano“ 12,00	A1, C, F, G, H2, 1, 2, 4, 8	8.5
TORTINO NERO Warmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern	A1, C, F, G, H2	8.5