



SAISONKARTE FÜR DEN

Frühling

Pasta di Antonio

13,90 €

Pasta geschwenkt an frischen Strauchtomaten, Olivenöl & etwas Knoblauch. Die Geschmacksexplosion entsteht durch die Zugabe von hausgemachten Stracciatella-Mozzarella und einem Hauch Oregano.

Pizza Pane Stracciatella & Prosciutto di Parma 12,80 €

Pizzabrot mit hausgemachtem Stracciatella & Prosciutto die Parma

Delizie di Canuti Ripiena di Asparagi & Mandorle 18,80 €

Pasta gefüllt mit grünem Spargel, Ricotta, Mandeln & Grana Padano angerichtet an einer cremigen Sauce mit Cocktailtomaten, Mandelsplittern, frischem grünem Spargel & Grana Padano

Pizza Bianca Agli Asparagi

15,80 €

Weißer Pizza mit grünem Spargel, Cocktailtomaten & Büffelmozzarella (30cm) *extra Parmaschinken +4,00€ | *extra Kochschinken +3,00€

Cappelli con Tartufo

18,10 €

Pasta in Hütchenform gefüllt mit schwarzem Trüffel, Ricotta und Grana Padano an einer cremigen Sauce mit Cocktailtomaten, schwarzem gehobelten Trüffel, einem Hauch Trüffelöl und Grana Padano

Bon Tortellone con Caprino e Scorza di Lime

19,10 €

Pasta gefüllt mit Ricotta, Ziegenkäse & Limettenabrieb. Pecorino Romano verfeinert den Geschmack. Geschwenkt in einer cremigen Sauce mit Cocktailtomaten, Ricotta und Ziegenkäse und Grana Padano

Fagotti con Pera

17,30 €

Nudelsäckchen mit Birne und verschiedenen Käsesorten gefüllt, an einer fruchtig-würzigen Sauce mit Birnen, Mozzarella & Grana Padano

Carpaccio di Salmone

14,90 €

Carpaccio dünn geschnitten vom frischen Lachs, auf Salat. Die exklusive Würze entsteht durch Rucola, Grana Padano & hausgemachten Dressing

Panzarotti Rosa al Salmone

18,90 €

Pasta gefüllt mit Lachs, Ricotta & Grana Padano an einer cremigen Sauce mit Alaskaseelachs-Würfeln, Cocktailtomaten, Dill und Petersilie

