



Wir empfehlen. . .

LA PASTA DI ANTONIO

Pasta geschwenkt an frischen kleinen Strauchtomaten & Olivenöl, ein wenig Knoblauch. Die Geschmacksexplosion entsteht durch die Zugabe von hausgemachtem Stracciatella und einem Hauch Oregano –vegetarisch–

13,10 €

PIZZA BIANCA CON CREMA DI FUNGHI PORCINI

Pizza (ohne Sauce) mit Mozzarella gebacken mit einer Steinpilzcreme

14,10 €

oder

Pizza Bianca, Mozzarella, Steinpilzcreme, Cocktailtomaten, Rucola & Stracciatella

16,20 €

PIZZA PANE CON STRACCIATELLA & PROSCIUTTO DI PARMA

Pizzabrot mit hausgemachten Stracciatella & Parmaschinken

11,30 €

CAPELLI CON TARTUFO

Pasta in Hütchenform gefüllt mit schwarzem Trüffel, Ricotta und Parmigiano an einer cremigen Sauce mit Cocktailtomaten, schwarzem geriebenen Trüffel, einem Hauch Trüffelöl und Parmesan –vegetarisch–

18,10 €

FAGOTTI CON PERA

Nudelsäckchen mit Birne und verschiedenen Käsesorten gefüllt, an einer fruchtig-würzigen Sauce mit gedünsteten Birnenstücken, Mozzarella & Parmesan –vegetarisch–

16,60 €

BON TORTELLONE CON CAPPRINO E ZESTE DI LIMONE

Pasta gefüllt mit Ziegenkäse & Abrieb der Limette. Pecorino Romano verfeinert den kräftigen Geschmack. Geschwenkt in einer cremigen Sauce mit Cocktailtomaten, Ricotta & Ziegenkäse wird das außergewöhnliche Gericht mit Grana Padano serviert –vegetarisch–

18,30 €

BURRATA DI PUGLIA

Pasta gefüllt mit leckerem Burrata, geschwenkt in Butter mit frischem Salbei verfeinert mit Cocktailtomaten & Grana Padano -vegetarisch–

16,90 €