

WOCHENKARTE



Pinsa-Brot

€

Oregano (Mit Olivenöl)	4.90
Rosmarin (Mit Olivenöl)	4.90
Napoli (Mit Tomatensoße und Knoblauch)	5,50

Pinsa des Woche:

PINSA TARTUFO E FUNGHI

Tomatensoße, Mozzarella, Pilzen und Schwarzem Trüffel	15,90
---	-------

PINSA ASPARAGI E PROSCIUTTO

Tomatensoße, Mozzarella, Spargel, gekocht Schinken und Balsamico Creme	15,90
--	-------

Vorspeisen

Kartoffel-Bärlauch Creme-Suppe	6,90
Zucchini-Carpaccio mit Shrimps und Zitronen-Olivenöl	13,50
Vitello Tonnato	10,90
Aufschnitt vom „Ventricina“ (scharf Salami) und Pecorino-Käse	11,90
Gegrillte Rinder-Streifen auf Rucola-Salat und Parmesan- Flocken	13,90
Marinierte Sardelle auf Essig-Paprika Streifen und Blattsalat	11,90

Nudeln

Kartoffel-Gnocchi mit Hausgemachte Rucola-Pesto und Parmesan	11.90
Penne „Basilikata“ mit grüne Oliven, Tomaten u. Pecorino-Käse (scharf)	11.90
Spaghetti mit Meeresfrüchte	15,90
Rotebete-Gnocchi mit Butter, Erdnüsse und Parmesan-Käse	11,90
Tagliatelle mit Büffel-Salsiccia-Ragout (Bandnudel)	11.90
Hausgemachte Ravioli mit Stockfisch und Kartoffel Füllung mit frischen Tomaten und Kapern	14,90
Hausgemachte Ravioli mit Kalbsfleisch Füllung mit getrocknete Tomaten und Basilikum	14,90
Überbackene Canelloni mit Gemüse und Ricotta	11,90

Fisch

„Duetto Teller„ mit Garnelen-Spieß und Rotbarsch gegrillte dazu Gemüse und gemischter Salat (mit Balsamico und Olivenöl Dressing)	21.90
--	-------

Fleisch

„Scaloppina alla Boscaiola“ Kalbsmedaillons mit Pilz-Sauce dazu Gemüse & gemischter Salat (mit Balsamico und Olivenöl Dressing)	21,90
---	-------

