

*-Seit 2013 stellen wir frische Pasta her- in Handarbeit, nur mit ausgesuchten
Zutaten wie hochwertigem Hartweizengrieß und mithilfe neuester
Produktionstechniken. Unsere frische Pasta ist das Ergebnis sorgfältigster
Zubereitung. Für alle, die den ursprünglichen Geschmack und die Hingabe an
Handwerk und Tradition lieben.-*

"Lieber Kunden, wenn Sie Allergien und/oder Unverträglichkeiten haben, bitte fragen Sie bei unseren Lebensmitteln und Getränke nach."

"DEAR CUSTOMER, OUR STUFF WILL BE HAPPY TO HELP YOU TO CHOOSE THE BEST DISH RELATED TO ANY SPECIFIC FOOD ALLERGIE OR INTOLLERANCE ISSUE."

MENU SET MENU

Vorspeise oder 2 Klenigkeiten zum Auswahl + 2 Gänge Pasta nach
Lust&Laune des Chefs + Dessert (bis max 8 Personen) 32p.p

STARTER OR 2 APPETIZER ON YOUR CHOICE + 2 DIFFERENT MAIN COURSE + DESSERT
(MAX 8 PEOPLE) 32p.p

Klenigkeiten APPETIZER

Oliven Mariniert mit Zitrone - Orangen 4
MARINATED OLIVS FROM SICILY

Kroketten mit Maiwirsing - Kartoffeln - Grana Padano creme 5
CROQUETTES * SAVOY CABBAGE * POTATOES * GRANA PADANO CHEESE

Rote beete mit Ziegenkäse - Lowenzahn - Pistazien aus Bronte 6
BEETROOT * GOAT'S CHEESE * CHICORY * PISTACHOS FROM BRONTE

Spargel Salat mit Ricotta - Walnüssen - Amalfi Zitrone 6
ASPARAGUS SALAD * RICOTTA * WALNUTS * AMALFI LEMON

Parmaschinken 20 Monaten 50gr. 7
PARMA HAM 20 MONTHS AGED 50gr.

Vorspeise STARTER

Burrata mit Artischocken aus Apulien - Rucola - Pinienkerne - Gaeta Oliven 12
BURRATA * ARTICHOCKES FROM APULIA * RUCOLA * PINE NUTS * BLACK OLIVS FROM GAETA

Oktopus mit Cannellini-Bohnen Panzanella - Pecorino Creme 12
OCTOPUS * CANNELLINI BEANS PANZANELLA * PECORINO

Lachsforelle gebeizt mit Lowenzahn - Orangen Gazpacho -Pinienkerne 12
PICKLED SALMON TROUT * CHICORY * ORANGE GAZPACHO * PINE NUTS

Rind Tatar mit Pistazien aus Bronte - Rucola - Parmesan 24 Monate gereifet 12
BEEF TATAR * PISTACHOS FROM BRONTE * RUCOLA * PARMESAN 24 MONTHS AGED

Hauptspeise MAINCOURSE

Spaghettoni mit Seeteufel - Frische Erbsen - Guanciale (Speck) 17
SPAGHETTONI * MONKFISH * FRESH PEAS * GUANCIALE (Bacon)

Paccheri mit Oktopus - Grünem und Weißem Spargel - Bottarga di Muggine 17
PACCHERI * OCTOPUS * GREEN AND WHITE ASPARAGUS * BOTTARGA DI MUGGINE

Petersilienwurzel-Gnocchi mit Pilzen - Bärlauch - Violette Kartoffeln - Pecorino Käse 15
PARSLEY ROOT GNOCCHI - MUSHROOMS - WILDGARLIC - BLAUE KARTOFFELN - PECORINO CHEESE

Spinat & Ricotta Ravioli mit Cherry Tomatoes - Aubergine - Parmigiano Reggiano 15
SPINACH & RICOTTA RAVIOLI * CHERRY TOMATOES * AUBERGINE * PARMIGIANO REGGIANO

Caserecce mit Salsiccia - Frische Artischocken - Oliven aus Gaeta 16
CASERECCE * SALSICCIA * FRISH ARTICHOKE HEART * OLIVS FROM GAETA

Pappardelle mit Lamm - Thymian - Pecorino aus Sardinien 16
PAPPARDELLE * LAMB * THYME * PECORINO CHEESE FROM SARDEGNA

Nachtisch DESSERT

Halbgefrorenes von Weiße Schokolade mit Rhabarber Kompott - Crumble 7
WHITE CHOCOLATE PARFAIT * RHUBARB COMPOTE * CRUMBLE

Zitrone Tiramisu mit Schokolade - Himbeeren - Mandeln 7
LEMON TIRAMISU * CHOCOLATE * RASPBERRY * ALMOND

"Sfoglia" mit Schaf-Ricotta - Pistazien Creme-Vanille Eis - Orangen 7
CRISPY PASTRY * PISTACHOS'S SHEEP RICOTTA * VANILLA EISCREAM * ORANGE SOUCE

Käse Teller 7
MIX CHEESE