






PASTA MIT FISCH - PRIMI DI MARE

- 31 Tagliolini con scampi e cozze**  14.50 €
 Hausgemachte Tagliolini mit Scampi, Muscheln, Pachinotomaten und gebratenen Auberginen
- 32 Orecchiette al salmone**  13.50 €
 Frische Nudeln in Safransauce mit Lachs und Pinienkernen
- 33 Conchiglioni** 15.50 €
 Nudeln typisch aus Kampanien mit hausgemachtem Pesto, Jakobsmuscheln, Tintenfisch und rotem Kaviar


PASTA VEGETARISCH UND MIT FLEISCH - PRIMI DI TERRA

- 34 Raviolone**  12.00 €
 Hausgemachte Teigtaschen gefüllt mit Büffelmozzarella und Pachinotomaten in einer Sauce mit Avocado, Zwiebeln und Nduja (Italienische scharfe Salami)
- 35 Penne rustiche** 10.50 €
 Penne mit weißer Wildschwein Bolognese und frische Tomaten und Lardo (Schweinerücken-Speck aus der Toscana) und „Safranwolken“
- 36 Mezze maniche alla norma**  11.50 €
 Kurze Mais Nudel mit Auberginen und Tomaten, überbacken mit Büffelmozzarella aus Kampanien und geräucherter Scamorza
- 37 Tagliaelle al tartufo**  17.50 €
 Frische Spaghetti mit Trüffelsauce und geriebener Parmakäse
- 38 Fusilli e Zucchine** 11.00 €
 VollkornFusilli, mit Zucchini, getrocknete Tomaten, Pancetta und frische Burrata

RISOTTO - REIS GEKOCHT AUF ITALIENISCH ART

- 39 Risotto al Formaggio di Capra** 12.00 €
 Risotto mit Luganega-Wurst (typisches lombardisches Rezept), mit Lauch, eingecremt mit Ziegenkäse

ZWEI VERSCHIEDENE NUDELSORTEN - BIS DI PASTA

- 40 Orecchiette Vs Gnocchi**   13.50 €
 Hausgemachte Orecchiette mit Walnüssen und Gorgonzolacreme - Gnocchi mit Safran, Rucola und Kirschtomaten



Vegetarisches Gericht



Hausgemachte/Frische Nudeln