

PASTA MIT FISCH - PRIMI DI MARE

- 31 Tagliolini con scampi e cozze**  **17.00 €**
Hausgemachte Tagliolini mit Scampi, Muscheln, Pachinotomaten und gebratenen Auberginen
- 32 Orecchiette al salmone** **16.50 €**
Frische Nudeln in Safransauce mit Lachs und Pinienkernen
- 33 Paccheri al Pistacchio** **19.00 €**
Paccheri (neapolitanische Kurznudeln) mit Pistazienpesto, Burrata, Garnelen und Rote-Bete-Chips

PASTA VEGETARISCH UND MIT FLEISCH - PRIMI DI TERRA

- 34 Raviolone**  **15.50 €**
Hausgemachte Teigtaschen gefüllt mit Büffelmozzarella und Pachinotomaten in einer Sauce mit Avocado, Zwiebeln und Nduja (Italienische scharfe Salami)
- 35 Fusillone Rustico** **15.00 €**
Fusillone mit weißer Wildschwein-Bolognese, frische Tomaten, Lardo (Schweinerücken-Speck aus der Toscana) und Pecorino (Sardischer Käse)
- 36 Tagliatelle alla Carbonara Ricetta Originale**  **16.00 €**
Hausgemachte Tagliatelle mit Eiercreme, Guanciale (toskanischer Rückenspeck) und Pecorino Romano (Schafskäse aus Rom)
- 37 Tagliatelle al tartufo**  **18.50 €**
Frische Spaghetti mit Trüffelsauce und geriebener Parmesankäse
- 38 Gnocchi alla Barbabietola**  **15.50 €**
Gnocchi mit Rote-Bete-Sauce, Knoblauchduft und Spinat

RISOTTO - REIS GEKOCHT AUF ITALIENISCH ART

- 39 Risotto Zucca e Anacardi**   **15.00 €**
Kürbisrisotto mit geröstete Cashewnüssen und "einem Hauch von Rotwein"

ZWEI VERSCHIEDENE NUDELSORTEN - BIS DI PASTA

- 40 Fusillone Vs Fettucine** **16.50 €**
Fusillone mit Paprika, Robiolasauce und Pecorino Käse - Fettucine in Kürbissoße und Guanciale

 Vegetarisches Gericht

 Hausgemachte/Frische Nudeln

 Gericht mit Bio-Zutaten