






PASTA MIT FISCH - PRIMI DI MARE

- 31 Tagliolini con scampi e cozze**  12.50 €
 Hausgemachte Tagliolini mit Scampi, Muscheln, Pachinotomaten und gebratenen Auberginen
- 32 Orecchiette al salmone**  12.00 €
 Frische Nudeln in Safransauce mit Lachs und Pinienkernen
- 33 Paccheri alla Carbonara di Mare** 11.50 €
 Kurze Nudeln typisch aus Neapel, mit Calamari, Garnelen und Kaviar in einer Eiercreme



PASTA VEGETARISCH UND MIT FLEISCH - PRIMI DI TERRA

- 34 Raviolone**  10.50 €
 Hausgemachte Teigtaschen gefüllt mit Büffelmozzarella und Pachinotomaten in einer Sauce mit Pilzen, Zwiebeln und Nduja (Italienische scharfe Salami)
- 35 Penne rustiche** 9.00 €
 Penne mit Weißer Wildschwein Bolognese und frische Tomaten und Lardo (Schweine-rücken-Speck aus der Toscana)
- 36 Mezze maniche alla norma**  9.50 €
 Kurze Mais Nudel mit Auberginen und Tomaten, überbacken mit Büffelmozzarella aus Kampanien und geräucher-Scamorza
- 37 Tagliaelle al tartufo**  16.00 €
 Frische Spaghetti mit Trüffelsauce
- 38 Fusilli dal Bosco** 9.50 €
 Vollkornfusilli in einer Robiolaskäsesauce mit Pancetta (Toskanischer Schinken), Austernpilze und Rucola

RISOTTO - REIS GEKOCHT AUF ITALIENISCH ART

- 39 Risotto alla Zucca** 11.50 €
 Risotto in Kürbissauce mit getrockneten Tomaten, Pistazien und Garnelen

ZWEI VERSCHIEDENE NUDELSORTEN - BIS DI PASTA

- 40 Orecchiette Vs gnocchi**   12.50 €
 Hausgemachte Orecchiette mit Walnüssen und Gorgonzolacreme - Gnocchi mit Safran, Rucola und Kirschtomaten

 Vegetarisches Gericht  Hausgemachte/Frische Nudeln