

STUZZICHERIA

unser Mittagstisch

wählen Sie aus unserem Angebot 3 kleine Gerichte
(Gerichte können nicht einzeln bestellt werden)

15.-

Bruschetta al Pomodoro

Bruschetta mit Tomaten
bruschetta with diced tomatoes

Parmigiana

Auberginenaufauf
eggplant parmigiana with tomatoes and mozzarella

Straccetti di Pollo ai Peperoni

Hähnchenstreifen mit gebratener Paprika und Oliven
chicken strips with peppers and olives

Patate trifolate

Gebratene Kartoffelspalten mit Knoblauch und Petersilie
fried potatoes with garlic and parsley

Polpette d Verdure su fonduta di Formaggio

Gemüsebällchen auf Käsecreme
Vegetable balls on cheese cream

Uovo in Purgatorio

„Ei im Fegefeuer“
eggs poached in a spicy tomato sauce

Olivenmix

Grüne und Schwarze Oliven
olives mix

Quiche Caprino e Chutney

Quiche mit Ziegenkäse und Trauben Chutney
quiche with goat cheese and grape chutney

Insalata di pomodoro

Tomatensalat mit roten Zwiebeln
tomato salad with red onions

Caponata

Mediterranes Gemüse
mediterranean vegetables

*Genieße dazu ein Glas Hauswein 0,1 3,90
rot/weiß/rose'*

Espresso 2,80

Kleine Gerichte und Salate

Bruschetta al Pomodoro 7.-

Bruschetta mit gewürfelten Tomaten (2Scheiben)

Tomato Bruschetta

Caprese 12,50

Büffelmozzarella mit Basilikum und feinem Olivenöl

Buffalo mozzarella with tomatoes, basil and fine olive oil

Parmigiana 11.-

Auberginenaufbau mit Tomate und Mozzarella)

eggplant parmigiana with tomatoes and mozzarella

Salmone marinato 13.-

marinierter Lachs mit Salatbouquet und Brot serviert

salmon marinated with side salad and bread

Italiana 13,50

Gemischter Salat mit gekochtem Ei, Schinken und Käse

Salad plate, cooked ham, Egg, Cheese

Tonno e Pomodoro 11.-

Tomatensalat mit Thunfisch und roten Zwiebeln

Tomato salad, tuna, red onions



Nudel und Fleischgerichte

Spaghetti Aglio Olio e Peperoncino 12.-

Spaghetti an Knoblauch und Chili

spaghetti with garlic, oil and chili

Penne Contadina 13,50

Nudeln mit Hirtenkäse, Zucchini und Champignons

pasta with shepherd's cheese, zucchini and mushrooms

auf Wunsch mit Hähnchenstreifen 15.-

Lasagna 14.-

Hausgemachte Lasagne mit Bechamel und Hackfleischsauce

homemade meat lasagne with bechamel

Filetto di Maiale al Gorgonzola 24.-

Schweinelendchen mit Gorgonzola

porc tenderloin with gorgonzola

Pollo alla Griglia 20.-

Hähnchenbrustfilet vom Grill

chicken breast fillet from the grill

Pinsa Romana

Prosciutto e Carciofini 14.-

Artischocken, gekochter Hinterschinken, Büffel Mozzarella
artishokes, cooked ham, buffalo mozzarella

halbe Pinsa 9,50

Vegetariana 13,50



Frische Pilze, Zwiebeln, Paprika, Rucola und gehobeltem Parmesan
mushrooms, onion, paprika, rocket salad, parmesan,

halbe Pinsa 9.-

Al Salmone 15,50

Rucola, mariniertes Lachs und Kirschtomaten
rocket salad, marinated salmon, cherry tomatoes

halbe Pinsa 11.-

Funghi e Gorgonzola 14,50

Gekochter Hinterschinken, Gorgonzola, Pilze und Parmesan
cooked ham, gorgonzola, mushrooms and Parmesan

halbe Pinsa 10.-

Tricolore 16.-

Rucola, Parmaschinken Kirschtomaten und Büffel Mozzarella
rocket salad, parma ham, cherry Tomatoes and buffalo mozzarella

halbe Pinsa 11,50

Diavolina 14,50

Gekochter Hinterschinken, Knoblauch, Spianatasalami,
sehr scharf, Büffel Mozzarella
cooked ham, garlic, peperoni salami, very spicy, buffalo mozzarella

halbe Pinsa 9,50

Tonno e Cipolle 13,50

Thunfisch, Tomaten und Zwiebeln
tuna, tomato, onions

halbe Pinsa 9.

*Die Pinsa ist kein Pizza Ersatz.
Die Unterschiede zur traditionellen Pizza sind auf dem ersten Blick, nicht wirklich erkennbar
Der Teig besteht aus einem Mix aus Weizenmehl, Sojamehl und Reismehl, Salz, Wasser und Sauerteig
Pinsa wird erst nach dem Backen belegt.*

