

# Paste

## Spaghetti

Napoli	mit Tomatensauce und Basilikum <sup>a</sup>	8,00
Bolognese	mit Fleisch Sauce <sup>ag</sup>	10,50
Carbonara	mit Ei, Speck und Parmesan <sup>agc</sup>	11,20
Poverina	mit Knoblauch und Cocktailltomaten <sup>a</sup>	9,50
Aglio e olio	mit Olivenöl und Knoblauch <sup>a</sup>	8,50
Mare	mit Meeresfrüchte	13,50

## Penne

Amatriciana	mit Speck und Zwiebeln in Tomatensauce <sup>a</sup>	10,50
Arrabiata	mit Knoblauch und scharfe Tomatensauce <sup>a</sup>	10,50
Boscaiola	mit Steinpilze, Speck und Rucola <sup>a</sup>	11,50
Quattro Formaggi	mit verschiedene Käsesorten <sup>a</sup>	11,50
Tonno	mit Tunfisch, Zwiebeln, Kapern und Oliven <sup>ad</sup>	12,50

## Tagliatelle

Salmone	mit Lachssauce <sup>ad</sup>	13,50
Porcini	mit Steinpilze, Cocktailltomaten und Knoblauch <sup>a</sup>	11,90
Pesto	mit Frische Pesto Genovese <sup>agh</sup>	10,50
Taglierini Tartufo	mit frischen Trüffeln im Parmesan Splitter	17,50
Taglierini San Danielle	mit Rohschinken, Rucola und Parmesan Splitter in Aurorasauce <sup>ag</sup>	14,90
Taglierini Gambas	mit Gambas und Zucchini	17,90

## Tortellini

Prosciutto e Panna	mit Schinken in Sahnesause <sup>ag</sup>	11,40
Primavera	mit Erbsen, Schinken, Champignons in Aurorasauce <sup>ag</sup>	11,40

## Gnocchi

Gorgonzola	mit Spinat in Gorgonzolasauce <sup>ag</sup>	11,60
Sorrento	mit Tomatensauce und Mozzarella <sup>ag</sup>	11,60
Vegetaria	mit Verschiedene Gemüse in Aurorasauce <sup>ag</sup>	11,60

## Al Forno

Lasagne	Bolognese und Bechamelsauce mit Käse überbacken <sup>ag</sup>	11,80
Penne o. Tortellini	Schinken, Erbsen, Champignons mit Käse überbacken <sup>ag</sup>	11,50

## Holzofenpizza

### Pizza (ca. 33 cm) – Pinza

Margherita	mit Mozzarella <sup>ag</sup>	8,50
Salami	mit Salami <sup>ag</sup>	9,70
Prosciutto	mit Schinken <sup>ag</sup>	9,70
Funghi	mit Champignons <sup>a</sup>	9,70
Caprese	mit Mozzarella, Cherrytomaten und Basilikum <sup>ag</sup>	11,00
Regina	mit Schinken und Champignons <sup>ag</sup>	10,60
Sofia	mit Salami und Champignons <sup>ag</sup>	10,60
Tonno e Cipolla	mit Tunfisch und Zwiebeln <sup>ad</sup>	11,70
Quattro stagioni	Salami, Schinken, Peperoni und Champignons <sup>ag</sup>	11,70
Calzone	Gefüllte Pizza mit Schinken und Champignons <sup>ag</sup>	11,50
Siziliana	mit Kapern, Oliven und Sardellen <sup>agd</sup>	10,90
Mafiosa	Schinken, Salami, scharfer Salami und Champignons <sup>ag</sup>	12,50
L'Italiano	mit scharfer Salami, Ricotta und Rucola <sup>abdg</sup>	12,50
Tirolese	mit Speck, Zwiebeln und Ei <sup>ag</sup>	11,50
Diavola	scharfer Salami, Zwiebeln, Chili und Knoblauch <sup>ag</sup>	11,50
O Sole mio	Schinken und Ei <sup>ag</sup>	10,70
Hawai	Schinken und Ananas <sup>ag</sup>	10,70
Parma	Rohschinken, Rucola und Parmesansplitter <sup>ag</sup>	13,50
Con tutto	mit allem außer Fisch <sup>ag</sup>	13,50
Vegitaria	mit gegrillte Auberginen, Zucchini und Paprika <sup>ag</sup>	11,50
Avocado (weiße Pizza)	mit Avocado, Rucola, Cocktailltomaten und Zwiebeln	12,50
Golosa	mit Gorgonzola und Zwiebeln <sup>ag</sup>	10,50
Quattro formaggi	mit verschiedene Käsetorten <sup>ag</sup>	11,50
Biancaneve	weiße Pizza mit Mozzarella, Ricotta und Rucola	10,90
Rollata	mit scharfer Salami, Gorgonzola, Rucola, Parmaschinken <sup>ag</sup>	12,50
(weiße Pizza gerollt)		
Marinara	mit Meeresfrüchte und Knoblauch <sup>ag</sup>	12,90
Calabrese	mit scharfer Salami und Rucola	11,00
Pizza dello Chef	scharfer Salami, Gorgonzola, Ricotta und Rucola	14,50
Greca	mit gegrillte Paprika und Schafkäse und Oliven <sup>ad</sup>	10,70
Genovese	Basilikum Pesto, Cherrytomaten und Mozzarella <sup>adh</sup>	11,50
Tartufo	mit Trüffel und frische Mozzarella <sup>ag</sup>	16,50
Pizza Pane	mit Tomatensauce und Knoblauch	6,50
Pizza Pane Bianca	mit frischem Rosmarin und Meersalz	6,50

Pinza - die Mischung ist aus Sauerteig, Soja, Reis- und Weizenmehl sorgt für den besonderen Genuss: Das Reismehl soll den Teig leicht machen, Soja hingegen für die nötige Festigkeit sorgen. Dank dem Sauerteig ist der Pinza-Teig so locker. Er ist außerdem besonders leicht und bekömmlich, da er vor dem Backen 48 bis 72 Stunden lang im Kühlschrank aufgeht. Dadurch laufen im Magen keine Gärungsprozesse mehr ab.

## **Fleischgerichte**

<b>Scaloppina al Vino Bianco</b>	Kalbsmedaillons in weißwenssauce	19,50
<b>Scaloppina al Limone</b>	Kalbsmedaillons in Zitronensauce	19,50
<b>Scaloppina al Gorgonzola</b>	Kalbsmedaillons in Gorgonzola Sahne Sauce	19,90
<b>Saltimbocca alla Romana</b>	Kalbsmedaillons mit Parmaschinken und Salbei	20,50
<b>Scaloppina ai Funghi</b>	Kalbsmedaillons mit frischer Champignonsauce	19,90
<b>Costata alla Griglia</b>	Rumpsteak von Grill ca.250gr	22,80
<b>Tagliata di Manzo</b>	Rumpsteak in scheiben auf Rucola und Parmesan	23,90
<b>Filetto alla Griglia</b>	Rinderfilet von Grill ca. 200gr	28,90
<b>Carre d'Agnello</b>	Lammkaree von Grill	22,50
<b>Tacchino alla Griglia</b>	Putensteak von Grill	16,90

## **Fischgerichte**

<b>Calameretti</b>	Baby – Calamari von Grill	20,80
<b>Salmone alla Griglia</b>	Lachsfilet von Grill	21,80
<b>Scampi alla Griglia</b>	Riesengarnelen von Grill	24,50
<b>Misto di Pesce alla Griglia</b>	gemischter Fischteller von Grill	26,90
<b>Luccio al Prosecco</b>	Zanderfilets in Proseccosauce	19,80

## **Dessert**

<b>Panna Cotta</b>	mit Himbeersauce	6,50
<b>Tiramisu</b>	mit Mascarpone und Sahnecreme ohne Ei	6,50
<b>Profiterol</b>	Windbeutel	7,20
<b>Tartufo Eis</b>		5,90

Informationen zu Allergene und Zusatzstoffe finden Sie in der letzten Seite