

# Paste

## Spaghetti

Napoli	mit Tomatensauce und Basilikum <sup>a</sup>	8,00
Bolognese	mit Fleisch Sauce <sup>a g</sup>	10,50
Carbonara	mit Ei, Speck und Parmesan <sup>a g c</sup>	11,20
Poverina	mit Knoblauch und Cocktailtomaten <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>a d</sup>	12,50

## Tagliatelle

Salmone	mit Lachssauce <sup>a d</sup>	13,50
Porcini	mit Steinpilze, Cocktailtomaten und Knoblauch <sup>a</sup>	11,90
Pesto	mit Frische Pesto Genovese <sup>a g h</sup>	10,50
Taglerini Tartufo	mit frischen Trüffeln im Parmesan Splitter	17,50
Taglerini San Danielle	mit Rohschinken, Rucola und Parmesan Splitter in Aurorasauce <sup>a g</sup>	14,90
Taglerini Gambas	mit Gambas und Zucchini	17,90

## Tortellini

Prosciuto e Panna	mit Schinken in Sahnesauce <sup>a g</sup>	11,40
Primavera	mit Erbsen, Schinken, Champions in Aurorasauce <sup>ag</sup>	11,40

## Gnocchi

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

## Al Forno

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

## Holzofenpizza

### Pizza (ca. 33 cm) – Pinza

Margherita	mit Mozzarella <sup>a g</sup>	8,50
Salami	mit Salami <sup>a g</sup>	9,70
Prosciutto	mit Schinken <sup>a g</sup>	9,70
Funghi	mit Champignons <sup>a</sup>	9,70
Caprese	mit Mozzarella, Cherrytomaten und Basilikum <sup>a g</sup>	11,00
Regina	mit Schinken und Champignons <sup>a g</sup>	10,60
Sofia	mit Salami und Champignons <sup>a g</sup>	10,60
Tonno e Cipolla	mit Tunfisch und Zwiebeln <sup>a d</sup>	11,70
Quattro stagioni	Salami, Schinken, Peperoni und Champignons <sup>a g</sup>	11,70
Calzone	Gefüllte Pizza mit Schinken und Champignons <sup>a g</sup>	11,50
Siziliana	mit Kapern, Oliven und Sardellen <sup>a g d</sup>	10,90
Mafiosa	Schinken, Salami, scharfer, Salami und Champignons <sup>a g</sup>	12,50
L'Italiano	mit scharfer Salami, Ricotta und Rucola <sup>a b d g</sup>	12,50
Tirolese	mit Speck, Zwiebeln und Ei <sup>a g</sup>	11,50
Diavola	scharfer Salami, Zwiebeln, Chili und Knoblauch <sup>a g</sup>	11,50
O Sole mio	Schinken und Ei <sup>a g</sup>	10,70
Hawai	Schinken und Ananas <sup>a g</sup>	10,70
Parma	Rohschinken, Rucola und Parmesansplitter <sup>a g</sup>	13,50
Con tutto	mit allem außer Fisch <sup>a g</sup>	13,50
Vegitaria	mit gegrillte Auberginen, Zucchini und Paprika <sup>a g</sup>	11,50
Avocado (weiße Pizza)	mit Avocado, Rucola, Cocktailtomaten und Zwiebeln	12,50
Golosa	mit Gorgonzola und Zwiebeln <sup>a g</sup>	10,50
Quattro formaggi	mit verschiedene Käsetorten <sup>a g</sup>	11,50
Biancaneve	weise Pizza mit Mozzarella, Ricotta und Rucola	10,90
Rollata (weiße Pizza gerollt)	mit scharfer Salami, Gorgonzola, Rucola, Parmaschinken <sup>a g</sup>	12,50
Marinara	mit Meeresfrüchte und Knoblauch <sup>a g</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>a d</sup>	10,70
Genovese	Basilikum Pesto, Cherrytomaten und Mozzarella <sup>a d h</sup>	11,50
Tartufo	mit Trüffel und frische Mozzarella <sup>a g</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

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

## Fischgerichte

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

## Dessert

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