

Pasta fatta in Casa nostra / Hausgemachte Teigwaren eigene Produktion

Auf Wunsch bieten wir Glutenfreie Teigwaren (aus Reis und Maismehl)

(Wir verwenden vegetarisch Rahm)

Spaghetti Chitarra allo Scoglio Spaghetti Chitarra mit frischen Meeresfrüchten und Cherrytomaten	27.50
Pappardelle con Gamberetti e Broccoli all Olio di Oliva Breite Nudeln mit Riesencrevetten und Broccoli an Olivenöl	25.50
Tagliatelle al Nero di Seppia con salsa all`Asti Schwarze Tintenfisch Nudeln mit Hummersauce	27.50
Maccheroni-Garganelli con Pollo, Limone, Rosmarino e Panna Makkaroni-Garganelli mit Pouletstreifen, Zitronen, Rosmarin und Rahm	24.50
Strozzapreti con Carciofi e Salsiccia Strozzapreti mit Artischocken und Wurst	23.50
Tagliatelle Paparazzi Nudeln mit Kalbsgeschnetzelten, Steinpilzen und Rahmsauce	27.50
Ravioli ripieno con Ricotta, Noce e Caffé al Burro, Salvia e Pomodorini Ravioli gefüllt mit Ricotta, Nuss und Kaffee im Butter, Cherrytomaten und Salbei	26.50
Gnocchi con Funghi Porcini e Noci Gnocchi mit Steinpilzen und Nüssen	23.50
Gnocchi " Venere" con Capesante, Cozze e Gamberetti salsa Zafferano Gnocchi mit Jakopmuscheln, Muscheln und Crevetten an Safransauce	27.50

Risotto

Risotto Verdi con Spinaci e Pesto Mit Spinat und Pesto	19.50
Risotto con Salmone, Piselli e Aneto Mit Lachs, Erbsen und Dill	23.50
Risotto-Tartufo con Manzo, Pomodorini e Parmigiano Mit Rindsfleisch, Cherry und Parmesan verfeinert mit Trüffelöl	25.50

