

# *Pasta*

## *Paste Vegane*

- |           |   |              |
|-----------|---|--------------|
| <i>11</i> | <i>Pasta e lenticchie</i><br>Pasta Mista in cremigem Linsen-Ragù  | <i>13,90</i> |
| <i>12</i> | <i>Pasta e ceci</i><br>Pasta Mista mit scharfen Kichererbsen, Lauch, Knoblauch und fruchtigem Olivenöl          | <i>13,90</i> |
| <i>13</i> | <i>Gnocchetti alle verdure di stagione</i><br>Gnocchetti in Gemüse-Ragù mit frischem Basilikum und Zitronensalz | <i>14,90</i> |

## *Paste al forno*

- |           |   |              |
|-----------|---|--------------|
| <i>14</i> | <i>Rigatoncini al forno</i><br>Rigatoncini in Hackfleisch-Sauce, Pancetta, Pilzen und gekochtem Ei, mit Mozzarella überbacken | <i>14,90</i> |
| <i>15</i> | <i>Gnocchi alla sorrentina</i><br>Gnocchi mit neapolitanischem Tomaten-Ragù, Auberginen und Mozzarella überbacken             | <i>15,50</i> |
| <i>16</i> | <i>Lasagne classica</i><br>Lasagne mit Hackfleisch-Sauce, Ricotta, Provolone-Käse, gekochtem Ei und Mozzarella überbacken     | <i>15,50</i> |

## *I classici fatti in casa*

- |           |  |              |
|-----------|--|--------------|
| <b>21</b> | <b><i>Vermicelli al pomodoro</i></b>   | <b>12,90</b> |
|           | Spaghettoni in fruchtiger Tomaten-Sauce  |              |
| <b>22</b> | <b><i>Tagliatelle al ragù</i></b>  | <b>13,90</b> |
|           | Tagliatelle in Hackfleisch-Tomatensauce  |              |
| <b>23</b> | <b><i>Vermicelli alla carbonara (Originale)</i></b>                                    | <b>13,90</b> |
|           | Spaghettoni in cremiger Pecorino-Eier-Sauce und geröstetem Guanciale                   |              |
| <b>24</b> | <b><i>Maccheroncini allo scarpariello</i></b>  | <b>13,90</b> |
|           | Maccheroncini in fruchtiger Tomaten-Sauce, gerösteten Pancetta und kalabrischen Chilis |              |

## *Le paste di terra*

- |           |  |              |
|-----------|--|--------------|
| <b>25</b> | <b><i>Paccheri alla genovese</i></b>   | <b>16,50</b> |
|           | Paccheri mit geschmortem Neapolitanischen Rinder-Zwiebel-Gulasch, Pecorino-Käse und frischem Basilikum |              |
| <b>26</b> | <b><i>Gnocchi alla carne e marsala</i></b>   | <b>17,90</b> |
|           | Gnocchi mit zartem Roastbeef in Marsala-Orangen-Sauce und Provolone-Käse                               |              |
| <b>27</b> | <b><i>Tagliatelle alla boscaiola</i></b>   | <b>14,90</b> |
|           | Tagliatelle mit neapolitanischem Tomaten-Ragù, knuspriger Pancetta, Erbsen und frischen Champignons    |              |

## *Le paste di mare*

- |           |  |              |
|-----------|--|--------------|
| <b>31</b> | <b><i>Tagliolini alla scoglio</i></b>  | <b>19,90</b> |
|           | Tagliolini mit Muscheln, Kalamari, Scampi und Polpo in einer Weißwein-Cherrytomaten-Sauce                      |              |
| <b>32</b> | <b><i>Paccheri alla Zia Teresa</i></b>   | <b>18,90</b> |
|           | Paccheri mit geschmorten Kalamari, fruchtiger Tomatensauce, Knoblauch, kalabrische Chili und frischen Kräutern |              |
| <b>33</b> | <b><i>Gnocchi con cozze e Pecorino</i></b>   | <b>17,50</b> |
|           | Gnocchi mit frischen Muscheln in Limonen-Pecorino-Creme und frischen Rucola                                    |              |
| <b>34</b> | <b><i>Gnocchi alla Nerano</i></b>  | <b>19,90</b> |
|           | Gnocchi mit Riesengarnelen, gebratenen Essig-Zucchini und Provolone-Käse                                       |              |

## *La carne*

- 40 *Bistecca alla griglia* 28,90  
Zartes Roastbeef vom Grill mit Rosmarin-Kartoffeln, mariniertem Beilagensalat und Knoblauch-Basilikum Aioli
- 41 *Tagliata alla napoletana* 29,90  
Gegrilltes Roastbeef auf mariniertem Rucola Salat, geschmorten Balsamico-Zwiebeln, knuspriger Mandel-Taralli-Crumble auf zarter Burrata-Creme, dazu italienisches Weißbrot
- 42 *Fettina alla pizzaiola* 24,50  
Rinder-Minuten-Steak in Tomaten-Origano-Sauce, hausgemachte Maccheroni mit Gaeta-Oliven, geschwenkt in aromatischer Salbeibutter

## *Pesce*

- 43 *Calamari fritti* 22,50  
Zart frittierte Calamari, mit einem mediterranen Tomaten-Oliven-Dip und frisch geröstetem italienischem Weißbrot
- 44 *Gambero mandorlato* 25,90  
Knusprig in Reismehl-Mandelteig gebackene Riesengarnelen auf mariniertem Kräutersalat, serviert mit italienischem Weißbrot
- 45 *Misto fritto* 29,50  
Knusprig frittierte Calamari und Riesengarnelen auf einem marinierten Kräutersalat, serviert mit zwei hausgemachten Dips und italienischem Weißbrot
- 46 *Pesce spada all'acqua pazza* 23,50  
Schwertfisch in einer leichten Cherrytomatensauce mit Gaeta-Oliven und Kapern, serviert mit Tagliatelle

## *Pinsa Romane*

- |           |   |              |
|-----------|---|--------------|
| <b>51</b> | <b><i>Classica</i></b>  | <b>13,90</b> |
|           | San-Marzano-Tomatensauce, cremiger Mozzarella und frisches Basilikum  |              |
| <b>52</b> | <b><i>Prosciutto crudo e funghi</i></b>   | <b>15,50</b> |
|           | San-Marzano-Tomatensauce, cremiger Ricotta, südtalienischer Prosciutto Crudo, sanft geschmorter Knoblauch, aromatische Pilze, Mozzarella und frisches Basilikum |              |
| <b>53</b> | <b><i>Ortolana</i></b>  | <b>14,50</b> |
|           | San-Marzano-Tomatensauce, eingelegtes gegrilltes Gemüse, Mozzarella und frisches Basilikum  |              |
| <b>54</b> | <b><i>Bella Donna</i></b>   | <b>15,90</b> |
|           | Süße Datterini-Tomaten, langsam geschmorte Tropea-Zwiebeln, zart würzige Pancetta, fein schmelzender Mozzarella und hauchdünn gehobelter Provolone              |              |
| <b>55</b> | <b><i>Romana</i></b>  | <b>15,90</b> |
|           | Cremige Pecorino-Eier-Creme, würzige Pancetta und fein schmelzender Mozzarella  |              |
| <b>56</b> | <b><i>Salame Napoletano</i></b>   | <b>14,50</b> |
|           | San-Marzano-Tomatensauce, neapolitanische Salami, kalabrische Chili und fein schmelzender Mozzarella  |              |

## *Insalata*

- |    |   |       |
|----|---|-------|
| 61 | <i>Kleiner Beilagensalat</i>  | 4,90  |
| 62 | <i>Insalata Mista</i><br>Großer gemischter Salat aus ausgewählten Blattsalaten, frischem Gemüse und feinen mediterranen Kräutern  | 11,00 |
| 63 | <i>Insalata dello Chef</i><br>Großer gemischter Salat mit Provolone, Ei, gegrillten Artischocken, eingelegtem Gemüse, Prosciutto Crudo und Oliven   | 16,90 |
| 64 | <i>Insalata Crudo di Napoli</i><br>Rucolasalat mit zartem Prosciutto Crudo, kleinen Baby-Büffelmozzarella-Stückchen, frisch gehobeltem Parmigiano, aromatischen Cherrytomaten und würzigen Gaeta-Oliven | 16,90 |
| 65 | <i>Insalata Carprese</i><br>Frische Tomaten und zarter Büffelmozzarella, fein garniert mit Oliven   | 15,90 |
| 66 | <i>Insalata di Pollo Fritto</i><br>Großer gemischter Salat mit knusprig gebackenem Hähnchenbrustfilet, frisch gehobeltem Parmesan und Ei, serviert mit italienischem Weißbrot                           | 16,90 |

*Alle unsere Salate werden wahlweise mit unserem hausgemachten Balsamico- oder Joghurt<sup>G</sup>-Dressing verfeinert.*

## *Hinweis für unsere Gäste*

*Gerne bieten wir auf Anfrage auch glutenfreie Pasta an.*

*Zudem servieren wir wechselnde vegane Dips, die je nach Saison und Verfügbarkeit variieren.*

*Sprechen Sie unser Service-Team gerne an – wir informieren Sie über die aktuellen Angebote.*

*Für die Liste der Zusatzstoffe und Allergene fragen Sie bitte unser Service-Team, das Ihnen gerne eine detaillierte Auflistung überreicht.*