

GEBRATENE SPEISEN

Die doppelte “Crocchetta”

*Kartoffelkroketten und geräucherter Provola-Käse
Sizilianische “Cazzilli” mit Kartoffeln, Minze, Pecorino und
Eiern
mit knuspriger Panade*

15.5

(Allergene: 1,3,7)

AMALFI auf einem Teller

Cacio und Pepe Frittata

(Nudel-Frittata mit Ei, Pecorino, Pfeffer, Bechamelsauce)

Salsiccia und Friarielli Frittata

(Nudel-Frittata mit Ei, Pecorino, Wurst, Friarielli)

13.50

Reis-Arancino mit Ragù und Erbsen

mit knuspriger Panade

(Allergene: 1,3,7)

Unser “Frittino”

*Gemischte gebratene Gemüse, panierte Mozzarella,
Mozzarella in carrozza, Kartoffelkroketten, panierte
Zucchini Blüten mit Zitronenmayonnaise.*

12.5

(Allergene 1,3,7)

Knusprige **POMMES** mit hausgemachter Mayonnaise

7

(Allergene 1,3,7)

HINWEISE FÜR ALLERGIEN ODER LEBENSMITTELUNVERTRÄGLICHKEIT

1. Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Dinkel, Khorasan-Weizen, Roggen, Gerste, Hafer) 2. Krustentiere 3. Eier 4. Fisch 5. Erdnüsse
6. Soja 7. Milch sowie milch- und laktosehaltige Produkte 8. Schalenfrüchte (Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashew-Nüsse, Pekan-Nüsse, Para-Nüsse, Pistazien, Macadamia-Nüsse oder Queensland-Nüsse) 9. Sellerie 10. Senf 11. Sesamsamen 12. Schwefeldioxid und Sulfite (bei einem Gehalt größer als 10 mg/kg oder 10 mg/l) 13. Lupinen
14. Weichtiere