

# GEBRATENE SPEISEN

## Die doppelte “Crocchetta”

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

7

(Allergene: 1,3,7)

---

## AMALFI .... auf einem Teller

### Cacio und Pepe Frittata

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

### Reis-Arancino mit Ragù und Erbsen

*mit knuspriger Panade*

9

(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