DIE PASTA

Pasta ist zum Teilen gemacht. Ab zwei oder mehr Portionen servieren wir sie in der Tischmitte.

Leichte Lasagnette mit sautierten Meeresfrüchten — 22

All. 1-2-3-4-14

Frische Fettuccine mit Butter, Parmigiano und Trüffel — 19

mit Parmigiano-Creme, Butter und schwarzem Sommertrüffel (Scorzone)

All. 1-3-7

Maccheroni all'Amatriciana — 18

mit Pecorino Romano, Guanciale (luftgetrocknete Schweinebacke) und Tomate

All. 1-3-7

Spaghetti artigianali — 18

Handwerklich hergestellte, bronzegezogene Spaghetti mit Tomate, Burrata-Stracciatella, Grana und Basilikum

All. 1-7

Paccheri Antica Ricetta — 17

Bronzegezogene Paccheri von BARILLA, Cremige Sauce aus San-Marzano-Tomaten und gelbem Datterino, milde Chili, langsam im Tontopf gegart, mit Grana montiert und Basilikum

All. 1-7

RISO & GNOCCHI

Gnocchi di patate alla Sorrentina — 17

mit Tomate, Scamorza, Mozzarella und Basilikum

All. 1-3-7

Kürbisrisotto mit Gorgonzola und Walnüssen — 18

All. 7