

Menu Stagionale

Saisonale Menükarte

Zuppe – Suppen

Zuppa di Fagioli Bianchi

8,50 €

Ein herzhafter, traditioneller Eintopf aus weichen weißen Bohnen und frischem Suppengemüse, fein abgeschmeckt mit mediterranen Kräutern und bestem Olivenöl.

Pizze – Pizza

Pizza Zucca e Gorgonzola

15,90 €

Mit fruchtiger Tomatensauce, Mozzarella, dünnen Kürbisscheiben, würzigem Gorgonzola, Walnüssen und frischem Rucola.

Primi Piatti – Hausgemachte Pasta

Tagliatelle ai Funghi Porcini

17,50 €

FrISChe, breite Bandnudeln in einer cremigen Sahnesauce, verfeinert mit aromatischen, in Butter geschwenkten Steinpilzen, frischem Knoblauch und einem Hauch von Petersilie.

Tagliatelle Zucca e Burrata

18,50 €

FrISChe Bandnudeln mit einer feinen Kürbis-Salbei-Sauce, gekrönt mit einer cremigen, frischen Burrata und gerösteten Kürbiskernen.

Gnocchi di Zucca Ripieni

16,50 €

Hausgemachte Kartoffelklößchen mit einer feinen, süßlich-pikanten Kürbisfüllung, geschwenkt in einer klassischen, aromatischen Butter-Salbei-Sauce und garniert mit fein gehobeltem Parmesan.

Pappardelle ai Frutti di Mare

19,50 €

Breite Bandnudeln serviert mit einer erlesenen Auswahl an fangfrischen Meeresfrüchten, geschwenkt in einem leichten Weißwein-Sud mit Knoblauch, Cherrytomaten und frischen Kräutern.

Paccheri Salsiccia e Carciofi

17,50 €

Große, hohle Röhrennudeln mit würziger italienischer Salsiccia-Wurst und zarten Artischockenherzen in einer pikanten Tomatensauce, verfeinert mit frischem Peperoncino und Kräutern.

Ravioli ai Funghi Porcini in Salsa di Zafferano

18,90 €

Gefüllte Teigtaschen mit einer edlen Steinpilz-Füllung, serviert in einer cremigen, eleganten Safransahnesauce und fein abgestimmt mit frischen Kräutern.