

Crostini³

3 verschiedene Variationen

*Pomodoro und Auberginen-Minze – vegan⁶ | Thunfischcreme und Paprika^{1, 2, 13}
Meerrettichcreme und getrüffelte Rote Bete²*

je Stück 2,60€ und glutenfrei je 3,00€

Spuntino di Olive

eingelegte italienische Oliven – glutenfrei und vegan

5,90€

Tre Polpette al Sugo^{1, 2}

drei ital. Rindfleischbällchen in Tomatensugo mit Parmigiano – glutenfrei

8,90€

Melanzane alla Parmigiana^{1, 2}

*Auberginenaufbau in Tomatensugo mit Parmigiano und Mozzarella überbacken,
dazu Salat oder Suppe – glutenfrei, vegetarisch und auf Wunsch vegan*

14,90€

gratinierte Polenta Timbalo^{2, 9}

*gratinierte Polenta auf Kürbissud, mit geschmortem Spitzkohl, Maronen und Trüffel-Jus,
dazu Salat oder Suppe – glutenfrei, vegetarisch und auf Wunsch vegan*

16,90€

gefüllte geschmorte Artischockenböden^{2, 9}

*auf Topinambur, mit Pilzen und Estragon, dazu Salat oder Suppe
– glutenfrei, vegetarisch und auf Wunsch vegan*

16,90€

gebratene Hähnchenbruststreifen^{2, 7}

*in Balsamico-Marsala und Senfsaat geschwenkt, mit Saisonsalat und gegrillter Aubergine
– glutenfrei und auf Wunsch vegetarisch oder vegan*

14,90€

alle Gerichte servieren wir mit Ciabatta Brot | glutenfreies Brot (Dauer ca. 10 Min.) zzgl. 1,00€

Pinsa Romana^{3, 7}

Mozzarella²

Pomodoro – mit *Mozzarella Fior di Latte* – auf Wunsch vegan

11,90€

Gorgonzola²

Crema Fraîche – mit *Gorgonzola* und *Rucola*

14,90€

Salame Piccante²

Pomodoro – mit *Mozzarella Fior di Latte*, italienischer scharfer *Salami*,
'Nduja und *Provolone*

13,90€

Funghi di Bosco²

Pomodoro – mit *Mozzarella Fior di Latte*, *Waldpilzen*, *Brokkoli* und *Feta*
– vegetarisch, auf Wunsch vegan

14,90€

Salsiccia²

Bianca – mit *Mozzarella Fior di Latte*, *Salsiccia*, *Kartoffelwürfel* und *Cime di Rape*
– auf Wunsch vegetarisch oder vegan 13,90€

15,90€

Puntarelle^{2, 13}

Pomodoro – *aglio e olio*, *Sardelle*, *Kapern* und *Olive*
– auf Wunsch vegetarisch oder vegan 13,90€

15,90€

***Pinsa Romana glutenfrei** (hausgemacht) – zzgl. 2,00€**

** wir bereiten alle Speisen mit größter Sorgfalt in derselben Küche zu. Bitte beachten Sie, dass wir daher Spuren von Gluten nicht vollständig ausschließen können.*

Allergene: 1=Ei – Eierzeugnisse, 2=Milch – Milcherzeugnisse, 3=glutenhaltigem Getreide, 5=Nuss-Nusserzeugnis, 6= Sesam – Sesamerzeugnisse 7=Soja – Sojaerzeugnisse, 9=Sellerie – Sellerieerzeugnisse, 10=Senf – Senferzeugnis 12= Weichtiere – Weichtierzeugnisse 13= Fisch – Fischerzeugnisse 14= Krustentiere – Krustentiererzeugnisse