Crostini [3]

Thunfisch-Creme–
Avocado und getrockneten Tomaten – vegan, vegetarisch
Meerrettichcreme und getrüffelte Rote Bete [2] *– vegetarisch*

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

Spuntino di Olive

eingelegte italienische Olive – glutenfrei, vegetarisch, vegan

5,90€

Melanzane alla Parmigiana [1, 2]

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

15,90€

Tre Polpette al Sugo di Pomodoro [2]

drei ital. Rinderfleischbällchen in Tomatensugo mit Parmigiano – glutenfrei

8,90€

Tris di Antipasti [2]

zerrupfte Burrata mit Wilde Broccoli, Peperoncino, Anchovis, Auberginenauflauf und
gratinierte Artischockenböden – glutenfrei, auf Wunsch vegetarisch

18,90€

gebratene Hähnchenbruststreifen [2]

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

15,90€

Gratinierte Artischockenböden [2, 9]

gefüllt mit Steinpilzen, auf einen einer Taleggio-Creme und Trüffel
dazu Salat oder Suppe – glutenfrei, vegetarisch auf Wunsch vegan mit Kürbis-Creme

18,90€

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

Pinsa Romana [3, 7]

Mozzarella [2]
Pomodoro *– mit Mozzarella Fior di Latte –* *auf Wunsch vegan*

12,90€

Gorgonzola [2]
Pinsa-Flammkuchen *– mit Gorgonzola, Walnüssen, Feigen und Honig–* *vegetarisch*

14,90€

Salame Piccante [2]
Pomodoro *– mit Mozzarella Fior di Latte, ital. scharfer Salami, 'Nduja und Provolone*

14,90€

Salsiccia [2]
Bianca *– mit Mozzarella Fior di Latte, Salsiccia, Champignon und Stracciatella*
– auf Wunsch vegetarisch oder vegan 14,90€

15,90€

Cavolo Riccio [2]
Pomodoro *– mit Mozzarella Fior di Latte, Grünkohl, Feta und getrockneten Tomaten*
– vegetarisch und auf Wunsch Vegan

14,90€

Zucca [2]
Kürbis-Creme *– mit Mozzarella Fior di Latte, Stockschwämmchen, Castagne –*
vegetarisch und auf Wunsch Vegan

15,90€

glutenfreie Pinsa (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 – Senferzeugnis12= Weichtiere – Weichtierzeugnisse 13= Fisch – Fischerzeugnisse 14= Krustentiere – Krustentiererzeugnisse