

Crostini³

*Kürbis, Pfifferlingen und Trüffel-jus – vegan, vegetarisch
Avocado und getrockneten Tomaten – vegan, vegetarisch
Meerrettichcreme und getrüffelte Rote Bete² – 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}

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

15,90€

Tre Polpette al Sugo di Pomodoro

drei ital. Rinderfleischbällchen in Tomatensugo mit Parmigiano – glutenfrei

8,90€

Antipasto²

*mit frisch gegrilltem mediterranem Gemüse und verschiedenen italienischen Aufschnitten
– glutenfrei, auf Wunsch vegetarisch oder vegan*

18,90€

Kürbis-Brotsalat^{2, 3}

*mit Avocado, Rote Bete, Kirschtomaten, Rucola, Sonnenblumenkernen und Burrattina
– vegetarisch, auf Wunsch vegan und gegen Aufpreis glutenfrei 1,00€*

16,90€

gebratene Hähnchenbruststreifen²

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

15,90€

Gratinierte Timbalo di Polenta^{2, 9}

*auf einem Kürbis Fondue mit Pfifferlingen und Trüffel-jus,
dazu Salat oder Suppe – glutenfrei, vegetarisch oder auf Wunsch vegan mit Kürbis Fondue*

17,90€

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€

Pomodori ²

Bianca – mit Fior di Latte, gelben und roten Pomodorini, Basilikum und cremiger Burrattina – vegetarisch

16,90€

Salsiccia ²

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

15,90€

Pfifferlingen ²

Pinsa-Flammkuchen – mit Pfifferlingen, Feta, getrockneten Tomaten – vegetarisch

14,90€

Zucca ²

Kürbis-Creme – mit Mozzarella Fior di Latte, Kürbis, Egerlingen-Pilze, Topinambur, Trüffel-Jus und Kresse – vegetarisch und auf Wunsch Vegan

16,90€

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 – Senferzeugnis 12= Weichtiere – Weichtierzeugnisse 13= Fisch – Fischerzeugnisse 14= Krustentiere – Krustentierzeugnisse