

## **Crostini<sup>3</sup>**

### **3 verschiedene Variationen**

*geschmortem Fenchel, Oliven und Kapern – vegan | Thunfischcreme und Paprika<sup>1,2,13</sup>  
Hummus, Spinat, Pinienkernen – vegan | Meerrettichcreme und getrüffelte Rote Bete<sup>2</sup>*

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

### **Spuntino di Olive**

*ingelegte italienische Oliven – glutenfrei und vegan*

**5,90€**

### **Tre Polpette al Sugo<sup>1,2</sup>**

*drei ital. Rindfleischbällchen in Tomatensugo mit Parmigiano – glutenfrei*

**8,90€**

### **Melanzane alla Parmigiana<sup>1,2</sup>**

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

**14,90€**

### **Antipasto<sup>2</sup>**

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

**18,90€**

### **Panzanella<sup>2,3</sup>**

*Brotsalat mit Oliven, Gurken, gelben und roten Pomodori, roten Tropea-Zwiebeln,  
grünen Bohnen, Minze und Burrata – vegetarisch und auf Wunsch glutenfrei gegen Aufpreis und vegan  
erhältlich*

**16,90€**

### **Friséesalat<sup>2,9</sup>**

*mit gebratenem Spargel, getrüffelter Rote Bete, karamellisiertem Ziegenfrischkäse,  
gerösteten Mandeln und Tomaten Tapenade – glutenfrei, vegetarisch oder  
auf Wunsch mit veganem Feta*

**16,90€**

### **gebratene Hähnchenbruststreifen<sup>2,7</sup>**

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

**15,90€**

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

# **Pinsa Romana** <sup>3, 7</sup>

## **Mozzarella** <sup>2</sup>

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

**11,90€**

## **Gorgonzola** <sup>2</sup>

**Pinsa-Flammkuchen** – mit Gorgonzola und Rucola – vegetarisch

**14,90€**

## **Salame Piccante** <sup>2</sup>

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

**13,90€**

## **Asparagi** <sup>2</sup>

**Pinsa-Flammkuchen** – mit Mozzarella Fior di Latte, Spargel und Artischocken  
– vegetarisch oder auf Wunsch vegan

**14,90€**

## **Pomodori** <sup>2</sup>

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

**16,90€**

## **Salsiccia** <sup>2</sup>

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

**15,90€**

## **Fresco di Capra** <sup>2,5</sup>

**Pinsa- Flammkuchen** – mit Lauch, Walnüssen, Ziegenfrischkäse und mit Honig verfeinert – vegetarisch

**14,90€**

**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