

Crostini ³

3 verschiedene Variationen

*Hummus und Auberginen – vegan⁶ | Thunfischcreme und Paprika ^{1, 2, 13}
Meerrettichcreme und getrüffelte Rote Bete ²*

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 und auf Wunsch vegan*

14,90€

Polenta Gratinata ^{2, 9}

*gratinierte Polenta auf Kürbissud, mit geschmortem Rosenkohl und Maronen,
dazu Salat oder Suppe – glutenfrei und auf Wunsch vegan*

16,90€

geschmorte Artischockenböden ^{2, 9}

*gefüllt mit Taleggio und Wintergemüse, dazu Salat oder Suppe
– glutenfrei 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

Crème Fraîche – mit Gorgonzola, Süßkartoffeln und Birne

14,90€

Salame Piccante²

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

13,90€

Funghi di Bosco²

Crème Fraîche – mit Waldpilzen, Kürbiswürfeln, Pancetta, Tropea-Zwiebeln und Petersilie – auf Wunsch vegetarisch oder vegan

15,90€

Verdura Invernale²

Kürbiscreme – mit Wirsing, Rosenkohl, Maronen und Provolone – auf Wunsch vegan

14,90€

Salsiccia²

Bianca – Mozzarella Fior di Latte, Cime di Rape, Salsiccia und Kartoffelwürfel
– auf Wunsch vegetarisch

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