

## **Gazpacho<sup>9</sup>**

*kalte Suppe mit Kirsche, Gurke und Selleriestangen – glutenfrei, vegetarisch auf Wunsch vegan*

**4,90€**

## **Brasato di Guancia di Manzo al Pepe Verde<sup>2, 9</sup>**

*geschmorte Rinderbäckchen in grüner Pfeffersoße auf Pastinakenstampf und Pimentos de Padron, dazu Salat oder Gazpacho – glutenfrei*

**28,90€**

## **Tonno Scottato<sup>2, 9, 14</sup>**

*rosa gebratener Thunfisch mit Gemüse-Brotsalat, Minze, Oliven und Kapern, dazu Salat oder Gazpacho – glutenfrei*

**29,90€**

## **Zucchine Ripiene<sup>2, 9</sup>**

*gefüllte Zucchini mit Buchweizen und Feta al Pomodoro, dazu Salat oder Gazpacho – glutenfrei, vegetarisch*

**16,90€**

## **Frische Casarecci<sup>2, 3, 9</sup>**

*mit Salsiccia-Ragout, Pomodorini, Basilikum, geschmortem Fenchel und Stracciatella – glutenfrei mit Risotto, auf Wunsch vegetarisch oder vegan*

**19,90€**

## **Linguine al Limone<sup>2, 3, 9</sup>**

*in Zitronen Sugo, mit frischem Mangold, Pinienkernen und Feta – glutenfrei mit Risotto, vegetarisch und auf Wunsch vegan*

**19,90€**

## **Fregola Sarda<sup>2, 3, 9, 14</sup>**

*in Zucchinicreme mit auf der Haut gebratenem Zanderfilet und Safran – glutenfrei mit Risotto, auf Wunsch vegetarisch oder vegan 19,90€*

**24,90€**

**Pastagerichte servieren wir mit Parmigiano, Beilagensalat oder Gazpacho**

**glutenfreie Pasta 2,00€ mit Risotto ohne Aufpreis**

*Allergene Tabelle auf der letzten Seite*