



PIZZA “ TAKE IT & BAKE IT “

- täglich frisch mit besten Zutaten
 - vorgebacken und gekühlt
 - jederzeit abholen
 - zu Hause fertig backen (7 Minuten bei 220 – 230 Grad)

LA GONDOLA	12
Tomaten, Mozzarella, Champignons, Artischocken, Rindfleisch, Schinken	
CALABRESE	11
Tomaten, Mozzarella, scharfe Salami, Oliven, Zwiebel	
TARTUFO	12
Tomaten, Mozzarella, Steinpilze, Trüffel, Fontina (Käse)	
RUSTICA	11
Tomaten, Mozzarella, Salsiccia, Cime di Rapa (Stängelkohl)	
ALLA GENOVESE (vegetarisch)	11
Tomaten, Mozzarella, Pesto, Ricotta	
TRAPANI	12
Tomaten, Mozzarella, Auberginen, Tunfisch, Cocktailtomaten	
VERDURE (vegetarisch)	10
Tomaten, Mozzarella, gegrilltes Gemüse	



“ LOCKDOWN – DINNER – BOX ”

- frische Pasta und hausgemachte Saucen, Antipasti und Nachtisch
 - dazu unser selbstgemachtes Brot.
 - alles frisch zubereitet und hygienisch in Gläsern und eingeschweißt.
 - zuhause anrichten und genießen

die Box mit Antipasti, Pasta mit Sauce, Brot und Nachtisch gibt es in 2 Größen: 2 Personen oder 4 Personen

ANTIPASTI

Gemüse oder Scampi oder Salami

fragt nach tagesaktuellen Spezialitäten

PASTA

frische Tagliatelle

fragt nach tagesaktuellen Spezialitäten

SAUCEN

Tomatensauce (vegetarisch) oder Bolognese (Fleisch) oder Gemüse (vegetarisch)

fragt nach tagesaktuellen Spezialitäten

DOLCI

Panna Cotta oder Tiramisu

fragt nach tagesaktuellen Spezialitäten

BROT

frisch & hausgemacht

Preis 15,- Euro p.P;
Vegetarisch 13,- Euro p.P.

Frische Kräuter oder Parmesan extra jeweils 1,30 Euro



Bruschetta

selbstgebackenes Brot

- | | | |
|---|--|--------|
| 1 | Bruschetta Ligure (A,i)
<i>warmes, selbstgebackenes Brot
mit Basilikumcreme</i> | 6,00 € |
| 2 | Bruschetta al Pomodoro (A,i)
<i>warmes, selbstgebackenes Brot
mit frischen Tomaten, Knoblauch und Olivenöl</i> | 6,00 € |
| 3 | Bruschetta alla Piemontese (A)
<i>warmes, selbstgebackenes Brot
mit Fontina - Käse und Trüffelöl</i> | 6,00 € |
| 4 | Focaccia (A)
<i>Pizzabrot mit frischen Rosmarin</i> | 6,00 € |

Antipasti

Vorspeisen

- | | | |
|---|---|--------|
| 5 | Antipasto misto di verdure
<i>gegrilltes in Öl eingelegtes Gemüse</i> | 9,00 € |
| 6 | Vitello Tonnato
<i>hauchdünn geschnittenes Kalbfleisch
mit einer Thunfischcreme</i> | 9,00 € |
| 7 | Carpaccio di Manzo
<i>hauchdünn geschnittenes Rindfleisch
mit Rucola, Pilzen und Parmesankäse</i> | 9,00 € |



Specialita' paste

Nudelspezialitäten

- | | | |
|----|---|---------|
| 14 | Spaghetti con Scampi (a , d)
<i>Spaghetti mit Scampi in Tomatensauce
und Rucola Sahne</i> | 12,00 € |
| 15 | Tagliatelle Tonno (a , c , d)
<i>Bandnudeln mit frischem Thunfisch,
Oliven, Kapern und frischen Tomaten</i> | 12,00 € |
| 16 | Paolo Rossi (a)
<i>Makkaroni mit Rindfleischstreifen, Champignons
und Tomatensahnesauce</i> | 12,00 € |

Paste ripiene

gefüllte Nudeln

- | | | |
|----|---|---------|
| 17 | Quadroni Piemontese (a , g)
<i>gefüllte Teigtaschen mit Ricotta, Spinat
und Schmorbraten in Barolosauce</i> | 12,00 € |
| 18 | Quadroni Messinese (a , c , g , h)
<i>Teigtaschen mit getrockneten Tomaten,
Pinienkerne, Rucola und Tomatensahnesauce</i> | 12,00 € |



Specialita' Carne

Fleischspezialitäten

27	Saltimbocca alla Romana (a) <i>Kalbsschnitzel mit Parmaschinken Salbei und Weißweinsauce</i>	20,00 €
28	Filetto di Manzo alla griglia <i>Rinderfilet gegrillt</i>	27,00 €
29	Entrecôte di Manzo alla griglia <i>Entrecote gegrillt</i>	26,00 €
30	Tagliata di Manzo (g) <i>Rind mit frischen Tomaten , Basilikum und Parmesan</i>	25,00 €
31	Fegato di Vitello (g , a) <i>Kalbsleber gebraten mit Buttersalbei</i>	22,00 €

Als Beilage servieren wir Kartoffeln und frisches Gemüse der Saison



Dolci
Dessert

36	Tiramisu' (11 , g) <i>Kaffee, Savoiard, Mascapone</i>	6,50 €
37	Panna Cotta (g) <i>gekochte Sahne mit Caramellsauce</i>	6,50 €
38	Tartufo (g) <i>Riesenkugel Eis</i>	6,50 €
39	Profiterole (a , g) <i>Windbeutel</i>	6,50 €



Allergenkennzeichnung

1	mit Konservierungsstoff	a	glutenhaltig
2	mit Farbstoff	b	Krebstiere
3	mit Antioxidationsmittel	c	Eier und Eierzeugnisse
4	mit Süßungsmittel Saccharin	d	Fisch und Fischerzeugnisse
5	mit Süßungsmittel Cyclamat	e	Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
6	mit Süßungsmittel Aspatam (enth. Phenylalaninquelle)	f	Soja und Sojaerzeugnisse
7	mit Süßungsmittel Acesulfam	g	Milch und Milcherzeugnisse
8	mit Phosphor	h	Schalenobst (Nüsse)
9	geschwefelt	i	Sellerie und Sellerieerzeugnisse
10	chininhaltig	j	Senf und Senferzeugnisse
11	koffeinhaltig	k	Sesamsamen
12	mit Geschmacksverstärker	l	Lupinen
13	geschwärzt	m	Weichtiere (Schnecken, Muscheln Kalamare, Austern)
14	gewachst	n	Schwefeldioxid und Sulfide
15	gentechnisch verändert		