TAGESKARTE (auch zum Mitnehmen)

Montag, 29.01.2024

- **Piatto di antipasti** misti g, h, d, r **15,90**
  Gemischter Vorspeisenteller mit Meeresfrüchten, verschiedenem Gemüse aus der Vitrine, Salsa greca, verschiedenen Oliven und Kapernäpfel, dazu ein kleiner Brotkorb
- **Spaghetti** all´emiliana con crema pistacchi a,g **15,90**
  Spaghetti mit "Cotto"-Schinken und Pistazien-crème in leichter Sahnesoße nach Emiliana-Art, mit Petersilie und Parmesan verfeinert
- **Crema** di piselli con crostini piccantini g **9,90**
  Erbsencremesuppe, mit nativem Olivenöl extra aus Sizilien, Chili-Croutons und Parmesan verfeinert
- **Mezze penne** cavolo nero e pomodoro fresco a,g **14,90**
  Mezze Penne mit Schwarzkohl und Tomatenwürfeln, mit nativem Olivenöl aus Sizilien und Parmesan verfeinert (Vor allem in der Toskana wird Schwarzkohl angebaut, wird seit immer als heimisches „Superfood" geschätzt und ist eine häufige Zutat in der italienischen Minestrone und herzhaften Speisen)
- **Piadina** cotto e zucchine grigliate a,g **12,90**
  Piadina mit "Cotto"-Schinken, gegrillten Zucchini, Tomaten, Rucola und Montasiokäse
- **Mezze penne** al pomodoro con parmigiano a,g **11,90**
  Mezze Penne mit würziger Tomatensoße, Oregano und Basilikum, mit nativem Olivenöl aus Sizilien (neue Ernte 2023) und Parmesan verfeinert
- **Insalata mista** con mozzarella g **9,80**
  Gemischter Salat mit Mozzarella
- **Insalata mista** **5,90**
  Gemischter Salat
- **Crostoli** con gelato alla vaniglia g **5,90**
  Faschingsgebäck aus Venetien, dazu Vanilleeis

- zu den Antipasti:	Bianchello La Ripe	„	4,40
- zur Suppe :	Rosa dei Venti	„	4,50
- zu den P.Pomodoro:	Castello delle Femmine	„	5,20
- zu den Spaghetti	Sauvignon Collio Princic	„	6,20
- zu den Mezze Penne:	Bologna Bianco Cinti	„	4,80
- zur Piadina:	Bianchello La Ripe	„	4,40
- zum Genießen:	Lagrein Riserva Gojer	„	6,70

Brotkorb = klein € 1,90, groß € 2,90

Kleiner Teller mit nativem Olivenöl extra und Brot € 3,50