

Der Chef empfiehlt

Fileja Calabresi con Polpette della Nonna

Hausgemachte Teigware mit Fleischkugel nach Grossmutter-Art
an Tomatensauce 23.50

Paccheri con Bufala, Cozze e Melanzane

mit Aubergine, Büffel Mozzarella, Miesmuscheln und Minze 25.50

Strozzapreti Vitello e Emmenthal

Hausgemachte Teigware mit Kalbsfleisch, Champignon
und glasiert mit Emmenthaler 24.50

Tortellacci ai Porcini

Hausgemachte Teigwarentasche gefüllt mit Steinpilzen
an Salbeibutter 25.50

Agnoli con Tartufo e Stracchino

Haugemachte Teigwarentasche gefüllt mit Stracchino-Käse und Trüffel an Salbeibutter
und Parmesan von der Biancakuph (36 Monate gereift) 28.50

Gnocchi Zafferano e Vongole

Haugemachte Kartoffelgnocchi mit Venusmuscheln an Safransauce 26.50

Quadrelli di Cacao e Arancia

Haugemachte Teigwarentasche gefüllt mit Ricotta und Orange
An Taleggiokäsesauce, mit Orangen und Cacao Splitter 25.50

Scialatielli alla Zingara

Hausgemachte Teigware mit
Peperoni, Oliven, Steinpilzen, Speck und Pecorino Käse 23.50

Pizza

„Vulcanoforme“

gefüllt mit N`duja (pikanter Streich Salami) Basilikum, Scamorza Käse, Ei 25.50

„Parmigiana“

Frittierte Aubergine, Parmesan-Splitter, Basilikum und gekochten Ei 22.50