

PINSEN

Wir empfehlen bestimmte Pinsen ohne Tomatensauce, weil so der Geschmack der Zutaten am besten zur Geltung kommt!

Pinsa con cipolle – Pinsa mit Mozzarella und Zwiebeln (mit Tomatensauce nicht möglich)	9,90 Euro
Pinsa Margherita – Mit Mozzarella und Tomatensauce	9,90 Euro
Pinsa con salame – Margherita + Salami	11,90 Euro
Pinsa con burrata – Margherita + Burrata	14,90 Euro
Pinsa con salsiccia – Margherita und Salsiccia (italienische Weichwurst)	12,90 Euro
Pinsa con Acciughe e capperi , – Margherita + Sardellen und Kapern	14,90 Euro
Pinsa con verdure grigliate – Mit gegrilltem Gemüse (ohne Tomatensauce) – Das gegrillte Gemüse ist gewürzt und in Olivenöl mariniert, daher wir es kalt serviert	14,90 Euro
Pinsa prosciutto cotto e funghi - Mit Mozzarella, Kochschinken und Champignons (ohne Tomatensauce)	14,40 Euro
Pinsa carciofini e tonno - Mit Mozzarella, Artischocken und Thunfisch (ohne Tomatensauce)	14,40 Euro
Pinsa mortadella, burrata e pistacchi - Pinsa mit Mozzarella, Mortadella und Pistazien (mit Tomatensauce nicht möglich)	16,90 Euro
Pinsa tartufo, funghi e salsiccia - Pinsa mit Mozzarella, Trüffelcreme, Champignons und Salsiccia (mit Tomatensauce nicht möglich)	16,90 Euro
Pinsa Salmone Pinsa mit Mozzarella, geräucherter Lachs, Stracciatella (Burrata Herz), geriebene Limette und Rucola. (mit Tomatensauce nicht möglich)	17,90 Euro
Pinsa Primavera Pinsa mit Mozzarella, Parmaschinken, Tomatenscheiben, Stracciatella (Burrata Herz), Rucola. (mit Tomatensauce nicht möglich)	17,90 Euro
Pinsa Golosa Pinsa mit Mozzarella, Zwiebeln, Salsiccia und Honig	14,90 Euro
PINSA GOURMET Mozzarella, Gorgonzola, Pere, Noci & Miele Pinsa mit Mozzarella, Gorgonzola Käse, Birnen, Walnüssen & Honig (mit Tomatensauce nicht möglich)	18,90 Euro

Man kann nicht gut schlafen,
gut träumen, wenn man nicht
gut gegessen hat

SLOWFOODKARTE

ANTIPASTI - VORSPEISEN

Torretta di melanzane alla parmigiana Gebackene Auberginenscheiben in einer Tomatensauce mit Parmesan und Provola Käse überbacken.	13,90 Euro
Caprese con burrata e pesto fresco - Frische Tomaten mit Burrata und frischem Basilikum-Pesto	13,90 Euro
Vitello tonnato gourmet alla godò - Kalbfleisch fein geschnitten mit Thunfisch-Dressing, dazu Tomaten-Gel, saure Sahne, frittierte Kapern und Confit-Tomaten	15,90 Euro
Gamberi argentini alla catalana Argentinische Garnelen mariniert mit Sellerie, Kirschtomaten, roten Zwiebeln, Zitronen, Orange und Tomaten-Coulis	15,90 Euro

INSALATE - SALATE

Sommersalat Godò Pflücksalat, Rucola, Stracciatella (Burrataherz), Tomaten, Walnüsse und Necktarinen mit Balsamico-Essig.	14,90 Euro
Insalata mista piccola – Kleiner Beilagensalat	7,00 Euro
Halbes Pinsabrot	5,00 Euro
Ganzes Pinsabrot	9,00 Euro

PRIMI PIATTI

Spaghetti ai tre pomodori

Spaghetti mit dreierlei Tomatensauce 12,90 Euro

Tagliatelle fresche al ragout di papera – Frische Bandnudeln mit Enten-Ragout 19,90 Euro

Triangoli ripieni di Limone in crema di mascarpone con gamberetti - Frische Pasta gefüllt mit Zitronen, serviert mit Mascarpone und Safran-Gel, dazu gebratene Garnelen mit kandierter Orange und Haselnuss-Crumble 18,90 Euro

Chitarrine ai frutti di mare

Frische Nudeln „chitarrina“ mit Meeresfrüchten 19,90 Euro

Mezzelune ripiene con fichi e noci - Frische Pastataschen gefüllt mit Feigen- und Walnussfüllung in Butter –Waldfrüchte- Sauce mit Walnüssen 17,40 Euro

SECONDI PIATTI DI CARNE & PESCE

HAUPTGÄNGE FLEISCH & FISCH

Filetto di manzo in crosta di pistacchio

Rinderfilet in Pistazienkruste dazu Kartoffelpüree, Champignons und einen kleinen Beilagensalat 28,90 Euro

Agnello fritto impanato con Cornflakes – Frittiertes Lammkotelett

paniert mit Cornflakes, serviert auf Püree mit flambierten Artischocken 27,90 Euro

Trancio di salmone all'arancia candita

Mariniertes Lachsfilet mit kandierter Orange auf Citronette-Salatbett und Robiola-Brotkruste 24,90 Euro

Tataki di tonno

Thunfisch Tataki im Sesammantel mit karamellisierten roten Zwiebeln, Pistazien-Gel, saure Sahne, Confit-Tomaten auf Rucola-Bett

26,90 Euro