

PINSE

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 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, geräuchertem Lachs, Stracciatella (Burrata-Herz), geriebener 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 Norma - Pinsa mit frittierten Auberginen, Tomatensauce, Mozzarella, Stracciatella (Burrata-Herz) und Basilikum	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 & INSALATE

VORSPEISE & SALATE

Wir empfehlen unser Pinsabrot zur Begleitung unserer

Vorspeisen & Salate	Halbes Pinsabrot	5,00 Euro
	Ganzes Pinsabrot	9,00 Euro

Vellutata di zucca con capesante e chip di salvia

Kürbiscremesuppe mit Jakobsmuscheln und Salbeichips 14,90 Euro

Torretta di melanzane alla parmigiana

Gebackene Auberginenscheiben in einer Tomatensauce mit Parmesan und Provola-Käse überbacken. 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 alla catalana

Argentinische Garnelen mariniert mit Sellerie, Kirschtomaten, roten Zwiebeln, Zitrone, Orange und Tomaten-Coulis 15,90 Euro

Gourmet Vorspeise a la godò, ab 3 Personen 19,00 Euro
p.P.

Vitello tonnato, Gamberi alla catalana & Tataki di tonno (Thunfisch Tataki im Sesammantel mit karamellisierten roten Zwiebeln, Pistazien-Gel, saure Sahne, Confit-Tomaten auf Rucola-Bett) **serviert mit Pinsabrot**

Insalata pere, noci, gorgonzola e miele

Gemischter Salat mit Radicchio, Birnen, Walnüssen, Gorgonzola-Würfel und Honig 15,40 Euro

PRIMI PIATTI

Spaghetti ai tre pomodori

Spaghetti mit dreierlei Tomatensauce 12,90 Euro

Tortelloni ripieni di funghi porcini in crema di tartufo

Frische Tortelloni gefüllt mit Steinpilzen in Trüffelcreme 18,90 Euro

Tagliatelle alla farina di castagne con funghi porcini e salsiccia

Kastanienmehl-Tagliatelle mit Steinpilzen und salsiccia 19,90 Euro

Chitarrine ai frutti di mare

Frische Nudeln „chitarrina“ mit Meeresfrüchten 19,90 Euro

Mezzelune ripiene con fichi e noci –

Frische Pastataschen 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 pistachio

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

Carre` di agnello laccato al miele

In Honig angebratenes Lammkarree,
serviert auf Kartoffelpüree 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 in Sesammantel mit karamellisierten roten
Zwiebeln, Pistazien-Gel, saurer Sahne, Confit-Tomaten
auf Rucola-Bett 26,90 Euro

DESSERT

Tiramisù - Hausgemachtes Tiramisù 8,00 Euro

Crema Catalana - Hausgemachte Crema Catalana 7,50 Euro

Tartufo al limoncello - Halbgefrorenes Eisdessert
aus Limonencreme und
mit einem Kern aus Limonenlikör 8,00 Euro

Tartufo Bianco - Tartufo-Eis aus weißer Schokolade und
Zabaionecreme,
ODER

Tartufo Nero - Tartufo-Eis aus Schokoladencreme mit Kakao
und Haselnuss-Stückchen bedeckt

Tartufo Bianco oder **Nero affogato al caffè** 8,50 Euro

Tartufo Bianco oder **Nero mit Schokosauce** 8,00 Euro