



## MITTAGS MENU TAGESKARTE

### Februar

#### MONATLICH WECHSELNDE MITTAGSGERICHTE

Montag - Freitag von 11:30 bis 14:30 Uhr  
(außer Samstag, Sonntag und Feiertage)

Zu jedem ausgewählten Gericht servieren wir vorweg eine Suppe und zum Abschluss unser Tagesdessert mit Espresso.

*Buon appetito!*

#### TRADIZIONALE

Pastagerichte mit frischer hausgemachte Pasta aus unserer Pastaria

**12,50 €**

#### 1. SPAGHETTI AMATRICIANA

frische hausgemachte Spaghetti mit Tomatensoße, Guanciale und Pecorinokäse

#### 2. PENNE AL RAGU BIANCO

frische hausgemachte Penne mit Rinderhackfleisch, Sahnesoße und Parmesan

#### 3. RIGATONI ZOLA

frische hausgemachte Rigatoni an Weißweinsauce, Gorgonzola, Brokkoli und Parmesan

#### 4. TAGLIATELLE VERDURE

frische hausgemachte Bandnudeln an frische Tomatensoße, Kirschtomaten und Gemüse

#### MONTE E MARE

Fleisch und Meeresgerichte nach traditionellen italienischen Rezepten

**13,50 €**

#### 5. TACCHINO ALLA PARMIGIANA

panierte Hähnchenschnitzel an Tomatensoße und Parmesan dazu frische hausgemachte Bandnudeln

#### 6. SALMONE AL LIMONE

Wildlachs an Zitronensoße dazu Salzkartoffeln

#### 7. MAXI RAVIOLI AI PORCINI

Teigtaschen gefüllt mit Ricotta, Steinpilze an Parmesan-Creme-Sauce und Sahne

#### 8. RISOTTO AI LEGUMI

Reisgericht mit Bohnen, Erbsen, Kichererbsen an Gemüse-Brühe-Soße und Parmesan

#### PIZZA E FORNO

Italiens Klassiker aus unserer Pizzathek frisch belegt und gebacken

**12,50 €**

#### 9. PIZZA CAPRESE (BIANCA)

Mozzarella, Tomaten gewürfelt, Rucola und Olivenöl

#### 10. PIZZA SALAMINO

San Marzano Tomatensoße, Mozzarella, scharfe Salami und Peperoni

#### 11. PIZZA CAPRICCIOSA

San Marzano Tomatensoße, Mozzarella, Schinken, Salami, Champignons und Oliven

#### 12. PIZZA ORTOLANA

San Marzano Tomatensoße, Mozzarella, Grillgemüse

#### 13. PIZZA TONNO

San Marzano Tomatensoße, Mozzarella Thunfisch und rote Zwiebeln

#### AL GIARDINO

unsere Salat Kreationen aus der Küche serviert mit ofenfrischen Panini-Brot

**12,50 €**

#### 14. INSALATA DI MARE

Meeresfruchtsalat Mediterraner-Art dazu Bruschetta Pomodoro

#### 15. INSALATA DI RUCOLA

Rucola, Kirschtomaten und Parmesan an Balsamico Dressing dazu dünne Kalbsfleischscheiben