

spezereialitäten

kalte spezialitäten

„Spianata Romana Dolce & Gorgonzola Dolce“

Premium Spianata Salami aus dem Latium mit feinstem Gorgonzola Dolce D.O.P. aus dem Piemont und Mostardfrüchten aus Triest

(G, M)

€ 14,00

„Prosciutto Crudo Crucolo“ zwölf Monate gereifter

Prosciutto Crudo aus dem Trentino mit Grana D.O.P. von Lucio Stefani aus dem Veneto und Kapernbeeren

(G)

€ 14,20

„Formaggio“ Käsevariation mit Gorgonzola Dolce

D.O.P. von der Latteria Sociale di Cameri aus dem Piemont, Grana Padano D.O.P., Asiago Pressato D.O.P. und La Gondola „Bastardo“ von Lucio Stefani aus dem Veneto, Pecorino Toscano Stagionato D.O.P. von der Latteria Salcis und Feigen-Mostard aus der Emilia-Romagna

(G, M)

€ 14,30

SPEZEREI-Teller-Spezial

Eine aktuelle Auswahl unserer besten Salumi-, Käse- und Antipasti-Delikatessen

(G)

€ 14,50

pasta spezialitäten mit hausgemachten fusilli

„**Porcini in Nebbiolo**“ mit einer Creme aus Steinpilzen und Rotwein auf piemontesische Art, verfeinert mit toskanischem Bio-Olivenöl „Viride“ aus Volterra
(A, C, G, L, O) € 16,00

„**Finocchietto e Selvatico**“ mit einem traditionellen Pesto aus sizilianischem Wildfenchel und sizil. Salbei, verfeinert mit sizil. Bio-Olivenöl „Halycos“ von Alicos
(A, C, G) € 15,00

„**Peperoncini**“ mit einem traditionellen Pesto aus sonnengetrockneten Tomaten, apulischem nativen Olivenöl „La Masseria“, Peperoncini, Oregano, Rosmarin, Mandeln, rosa Himalaya-Salz und Cubeben-Pfeffer (**Scharf!**)
(A, C, G) € 15,00

„**Cinghiale**“ mit Wildschwein in Barbera auf piemontesische Art, verfeinert mit 15 Jahre gereiftem Balsamico von Pecoraro und toskanischem Bio-Olivenöl „Viride“ aus Volterra
(A, C, L, O) € 16,00

„**Ragu ai Gondolieri**“ mit klassischem, venezianischen Fleischragout, verfeinert mit Refosco, Balsamico di Modena und nativem Olivenöl „Bianchera/Belica“ von Fior Rosso aus Triest
(A, C, L, O) € 16,00

Beim Teilen von Speisen verrechnen wir für jedes weitere Gedeck € 1,00 (Ausnahme Kinder).

