

Willkommen Herbst



An dieser Stelle präsentieren wir jeden Monat neue kulinarische Köstlichkeiten, die unser italienischer Koch für euch kreiert hat.

Aus saisonalen Produkten, frischen Zutaten und kreativen Ideen, zaubern wir leckere Speisen und bringen euch ein Stück italienische Lebensart auf den Teller.

APERITIVO

Halbgetrocknete Tomaten mit Oliven auf Rucola, Chili-Pecorino und Trüffel-Pecorino, Ziegenkäse mit Vinaigrette auf Feldsalat, Nüsse, Grissini | 12,50 €

ANTIPASTI

Süßkartoffelcreme mit Gorgonzola und Walnüssen, Piccante-Salami, Pesto Rosso, Tomme de Savoie, Pimientos mit Meersalz, Ziegenkäse mit Vinaigrette auf Feldsalat, halbes Pinsa-Brot | 15,00 €

PINSA VARIATIONEN

PINSA HERBST

Provolone Käse, Toma-Käse, Gorgonzola, Fenchelsalami | 19,50 €

als Pane | 10,50 €

+ extra Pesto Rosso | 3,00 €

+ extra karamellisierte Zwiebeln | 3,00 €

PINSA BRESAOLA

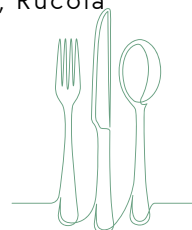
halbgetrocknete Tomaten, Grana Padano, Bresaola, Frischkäse, Rucola | 21,00 €

als Pane | 12,00 €

THUNFISCH PINSA

Thunfisch, pikanter Provolone-Käse, Karotten, Oliven, Frischkäse, Rucola, karamellisierte Zwiebeln | 19,50 €

als Pane | 10,50 €



Willkommen Herbst



DESSERT

Schokoladenmousse mit Bisquitkeks | 5,50 €

Eiscreme (1 Kugel) mit Crumble Bisquit | 4,00 €
Sorten: *Salted Caramel* | *Bourbon-Vanille*

Dessert-Duo | 6,50 €

UNSERE WEINEMPFEHLUNG:

Primitivo di Manduria Reserva (Rotwein, Süditalien)

fruchtig und würzig | Aromen von Kirschen und Pflaumen

0,2 l | 10,00 €

0,75 l | 35,00 €

"Wat willstest" (Weisser Burgunder, Deutschland) von der Berliner Winzerin Hannah

frisch | leicht | einfach zu trinkender 'runder' Wein

0,2 l | 8,00 €

0,75 l | 26,00 €

