# Le nostre Paste

Unsere Pastagerichte sind inspiriert von den unterschiedlichsten Regionen Italiens. Von Mailand bis Palermo. Kommen Sie mit uns auf eine geschmackvolle Reise quer durch Italien!

# **PASTE**

SPAGHETTI ALLE VONGOLE Besonders in den süditalienischen Küstenregionen verbreitetes Gericht: Venusmuscheln in einer Weißweinsoße <sup>s</sup> mit Knoblauch und Petersilie, serviert mit Spaghetti.	11,50	€	STROZZAPRETI POMODORO E RICOTTA  Der cremig zarte Sugo: Hausgemachte Tomatensauce nach traditionell italienischem Rezept, verfeinert mit frischem Basilikum und italienischer Ricotta (it. "nochmals gekocht" aufgrund seines Herstellungsverfahrens).	8,50 €
SPAGHETTI ALLA CHITARRA CON CACIO E PEPE Dieses Gericht aus römischer Herkunft ist so simpel wie auch lecker! Mit nur 2 Zutaten: schwarzem Pfeffer und Pecorino (italienischem Schafskäse), serviert mit Spaghetti alla Chitarra (dickere Spaghetti,	8,50	€	Serviert mit Strozzapreti (it. "Priesterwürger"): diese sind eine kurz geschwungene Pasta und verdanken ihre Namensherkunft den Emotionen damaliger Frauen beim Verdrehen des Teiges.	
kommen aus den Abbruzzen und werden anhand einer Holzform mit Gitarrensaiten gemacht).			Diese zwei Saucen begleiten das	
·	10.00	0	Ristorante Da Ciro wegen ihrer	
SPAGHETTI ALLO SCOGLIO Eine Kochtradition aus Neapel, der größten Stadt Kampaniens: Meeresfrüchte, Venusmuscheln und Riesengarnelen mit Kirschtomaten	12,00	ŧ	Beliebtheit seit seinen Anfängen:	
und Knoblauch, serviert mit Spaghetti.			TAGLIATELLE GAMBERETTI E RUCOLA Bandnudeln mit Shrimps, Kirschtomaten, Rucola und Knoblauch	9,50€
SPAGHETTI ALLA CARRETTIERA Traditionell sizilianisches Pastagericht nach Bauern-Art: mit grob gehacktem Knoblauch, Olivenöl, roten Pfefferschoten und Pecorino (italienischem Schafskäse) bieten wir Ihnen ein aglio, olio e peperoncino der besonderen Art, serviert mit Spaghetti.	8,00	€	TAGLIATELLE SPINACI E GORGONZOLA Bandnudeln mit Spinat und Knoblauch in einer Gorgonzola-Sahnesauce	9,00€
TAGLIATELLE AI FUNGHI PORCINI Ist in Italien vor allem in der Herbstsaison ein beliebtes Pastagericht: Steinpilze und Petersilie in einer Knoblauch-Olivenöl Sauce, serviert mit Bandnudeln.	11,00	€		

**Tipp:** Verfeinern Sie Ihr Pastagericht mit unserem frisch geriebenen Grana Padano D.O.P. <sup>3</sup>. Diesen servieren wir Ihnen gerne an den Tisch!

## **PASTE FRESCHE**

Damit sich der volle Geschmack unserer handgemachten gefüllten Pasta entfalten kann, bereiten wir unsere Ravioli in einer zarten Sauce aus Kirschtomaten und Rucola zu. Grana Padano D.O.P. Käsesplitter werden als letzten Schritt auf unsere Ravioli gestreut.

RAVIOLI AL TARTUFO Füllung aus Ricotta, Trüffel und Parmigiano Reggiano D.O.P. Käse <sup>3</sup>	10,50 €
RAVIOLI RICOTTA E SPINACI Füllung aus Ricotta, Spinat und Grana Padano D.O.P. Käse <sup>3</sup>	10,50 €
RAVIOLI POMODORO E MOZZARELLA Füllung aus Tomaten und Mozzarella	10,50 €

### PASTE AL FORNO

Heiß und köstlich! Alle Paste al Forno kommen direkt aus unserem Holzofen und werden mit italienischer Mozzarella überbacken. Für unsere vegetarischen oder veganen Gäste können diese alle (außer der Lasagne) wahlweise auch ohne Hinterschinken, Sahne oder Mozzarella serviert und statt mit unserer Bolognese Sauce mit Tomatensauce zubereitet werden.

CANNELLONI RICOTTA E SPINACI Cannelloni <sup>3</sup> gefüllt mit Ricotta, Grana Padano <sup>3</sup> und Spinat in einer Tomaten-Sahnesauce mit Mozzarella überbacken	8,50 €	RIGATONI AL FORNO Rigatoni mit Bolognese (Tomaten-Hackfleischsauce vom Rind), Sahne und Hinterschinken <sup>2,3</sup> mit Mozzarella überbacken	8,50 €
LASAGNA DELLA CASA Lasagne mit Bolognese (Tomaten-Hackfleischsauce vom Rind), Sahne und Hinterschinken <sup>2,3</sup> mit Mozzarella überbacken	8,50 €	TORTELLINI AL FORNO Tortellini <sup>2,3</sup> mit Bolognese (Tomaten-Hackfleischsauce vom Rind), Sahne und Hinterschinken <sup>2,3</sup> mit Mozzarella überbacken	8,50 €
LASAGNA ORTOLANA Vegetarische Lasagne mit Sahnesauce, Brokkoli, Karotten und gegrillten Zucchini mit Mozzarella überbacken OHNE TOMATENSAUCE!	8,50 €		

## KENNZEICHNUNG GÜLTIG FÜR ALLE SEITEN

### ZUSATZSTOFFE

- 1 Farbstoff
- 2 Antioxidationsmittel
- ${\it 3}\ {\it Konservierungsstoffe}$
- 4 Geschmacksverstärker
- 5 Süßungsmittel
- 9 geschwärzt
- 10 koffeinhaltig
- S Sulfite

#### ALLERGIKER-INFORMATION

Über die in unseren Produkten enthaltenen allergenen Zutaten kann jederzeit eine schriftliche Dokumentation eingesehen werden.