

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 12,50 €

Besonders in den süditalienischen Küstenregionen verbreitetes Gericht: Venusmuscheln in einer Weißweinsauce^s mit Knoblauch und Petersilie, serviert mit Spaghetti.

SPAGHETTI ALLA CHITARRA CON CACIO E PEPE 9,50 €

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, kommen aus den Abbruzzen und werden anhand einer Holzform mit Gitarrensaiten gemacht).

SPAGHETTI ALLO SCOGLIO 13,00 €

Eine Kochtradition aus Neapel, der größten Stadt Kampaniens: Meeresfrüchte, Venusmuscheln und Riesengarnelen mit Kirschtomaten und Knoblauch, serviert mit Spaghetti.

SPAGHETTI ALLA CARRETTIERA 9,00 €

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.

TAGLIATELLE AI FUNGHI PORCINI 12,00 €

Ist in Italien vor allem in der Herbstsaison ein beliebtes Pastagericht: Steinpilze und Petersilie in einer Knoblauch-Olivenöl Sauce, serviert mit Bandnudeln.

STROZZAPRETI POMODORO E RICOTTA 9,50 €

Der cremig zarte Sugo: Hausgemachte Tomatensauce nach traditionell italienischem Rezept, verfeinert mit frischem Basilikum und italienischer Ricotta (it. „nochmals gekocht“ aufgrund seines Herstellungsverfahrens). Serviert mit Strozzapreti (it. „Priesterwürger“): diese sind eine kurz geschwungene Pasta und verdanken ihre Namensherkunft den Emotionen damaliger Frauen beim Verdrehen des Teiges.

**Diese zwei Saucen begleiten das
Ristorante Da Ciro wegen ihrer
Beliebtheit seit seinen Anfängen:**

TAGLIATELLE GAMBERETTI E RUCOLA 10,50 €

Bandnudeln mit Shrimps, Kirschtomaten, Rucola und Knoblauch

TAGLIATELLE SPINACI E GORGONZOLA 10,00 €

Bandnudeln mit Spinat und Knoblauch in einer Gorgonzola-Sahnesauce

Tipp: Verfeinern Sie Ihr Pastagericht mit unserem frisch geriebenen Grana Padano D.O.P.³. 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 ³	12,50 €
RAVIOLI RICOTTA E SPINACI Füllung aus Ricotta, Spinat und Grana Padano D.O.P. Käse ³	12,50 €
RAVIOLI POMODORO E MOZZARELLA Füllung aus Tomaten und Mozzarella	12,50 €

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 ³ gefüllt mit Ricotta, Grana Padano³ und Spinat in einer Tomaten-Sahnesauce mit Mozzarella überbacken

9,50 €

LASAGNA DELLA CASA

Lasagne mit Bolognese (Tomaten-Hackfleischsauce vom Rind), Sahne und Hinterschinken ^{2,3} mit Mozzarella überbacken

9,50 €

LASAGNA ORTOLANA

Vegetarische Lasagne mit Sahnesauce, Brokkoli, Karotten und gegrillten Zucchini mit Mozzarella überbacken
OHNE TOMATENSAUCE!

9,50 €

RIGATONI AL FORNO

Rigatoni mit Bolognese (Tomaten-Hackfleischsauce vom Rind), Sahne und Hinterschinken ^{2,3} mit Mozzarella überbacken

9,50 €

TORTELLINI AL FORNO

Tortellini ^{2,3} mit Bolognese (Tomaten-Hackfleischsauce vom Rind), Sahne und Hinterschinken ^{2,3} mit Mozzarella überbacken

9,50 €