

## PIZZA - DIE KÖNIGIN DIE DIE WELT EROBERT HAT

Wahrscheinlich die größte Pizza der Stadt: **Ø 45 cm**

Jede Pizza wird mit San Marzano Tomatensugo & Mozzarella „Fior di latte“ zubereitet



### PIZZA CLASSICA

- Pizzabrot**  6.80  
ohne Mozzarella, mit grobem Meersalz, San Marzano Tomatensugo, Knoblauch Rosmarin & bestem kaltgepressten Olivenöl aus Sorrent <sup>A</sup>
- Margherita** **NEU**  9.30  
mit Mozzarella „Fior di latte“, frischen San Marzano Tomatensugo & aromatischen Basilikumblättern <sup>A,E</sup>
- Napoli** **NEU** 9.80  
mit Mozzarella „Fior di latte“, frischen San Marzano Tomatensugo, Sardellen, Kirschtomaten & aromatischen Basilikumblättern <sup>2,A,D,E</sup>
- Vietri** 10.80  
ohne Mozzarella, mit eingelegten Kräuter-Kirschtomaten, frischem Knoblauch, Kapern, schwarzen Taggiasca Oliven, Thymian, Sardellen, verfeinert mit kaltgepresstem Olivenöl aus Sorrent <sup>A,D</sup>
- Extra:** + 125g Büffelmozzarella <sup>9,E</sup> 3.80
- Salami** **NEU** 10.80  
mit Mozzarella „Fior di latte“, frischen San Marzano Tomatensugo & Salami <sup>1,2,A,E</sup>
- Prosciutto** **NEU** 10.80  
mit Mozzarella „Fior di latte“, frischen San Marzano Tomatensugo, Vorderschinken (aus deutscher Herkunft) <sup>2,A,E</sup>
- Prosciutto & Carciofini** **NEU** 11.80  
mit Mozzarella „Fior di latte“, frischen San Marzano Tomatensugo, Vorderschinken & Artischocken <sup>2,A,E</sup>
- Reginella** 11.80  
mit Mozzarella „Fior di latte“, frischen San Marzano Tomatensugo, Vorderschinken, frischen Egerlingen & Peperoniringen <sup>7,8,9,A,E</sup>
- Romanella** 11.80  
mit Mozzarella „Fior di latte“, frischen San Marzano Tomatensugo, Salami, frischen Egerlingen & mixed Paprika <sup>7,8,9,A,E</sup>
- Hawaiiana** 11.80  
mit Mozzarella „Fior di latte“, frischen San Marzano Tomatensugo, Vorderschinken, Carpaccio aus frischer Ananas & Mais <sup>7,8,9,A,E</sup>

### PIZZA SPEZIAL **Ø 45 cm**

- Caprissima**  12.80  
mit Mozzarella „Fior di latte“, frischen San Marzano Tomatensugo, verfeinert mit kaltgepresstem Olivenöl aus Sorrent, Basilikumblättchen, Kirschtomaten, Babymozzarella & aromatischem Rucolasalat <sup>9,A,E</sup>
- O sole mio** **NEU** 12.80  
mit Mozzarella „Fior di latte“, frischen San Marzano Tomatensugo, Vorderschinken, Salami, 2 Eiern & frischem mixed Paprika <sup>1,2,A,C,E</sup>
- Tonno & Cipolla** **NEU** 12.80  
mit Mozzarella „Fior di latte“, frischen San Marzano Tomatensugo, Thunfisch & Zwiebeln <sup>A,D,E</sup>
- Capricciosa** **NEU** 13.80  
mit Mozzarella „Fior di latte“, frischen San Marzano Tomatensugo, Salami, frischen Champignons, Oliven, mixed Paprika, Zwiebeln & Kapern <sup>1,2,A,E</sup>
- 5 Stagioni** 14.50  
mit Mozzarella „Fior di latte“, frischen San Marzano Tomatensugo, Vorderschinken, Salami, frischen Egerlingen, Peperoniringen & Artischockenherzen <sup>7,8,9,A,E</sup>
- Ortolina veggie**  14.80  
mit Mozzarella „Fior di latte“, frischen San Marzano Tomatensugo, saisonalem gegrillten mediterranen Gemüse, verfeinert mit Burratina di bufala (Büffelweichkäse) & getrüffeltem Pesto Genovese <sup>9,A,E</sup>
- Parma e rucola** **NEU** 15.80  
mit Mozzarella „Fior di latte“, frischen San Marzano Tomatensugo und folgenden kalten Zutaten: Parmaschinken DOP, Kirschtomaten, zartem aromatischen Rucolasalat & Parmesanwolke DOP & bestem kaltgepresstem Olivenöl aus Sorrent <sup>1,2,A,E</sup>
- 5 Formaggi**  14.80  
mit Mozzarella „Fior di latte“, frischen San Marzano Tomatensugo, Büffelmozzarella, Parmesan DOP, Gorgonzola, Brie, verfeinert mit einer Note Knoblauch & Goybeeren <sup>9,A,E</sup>
- Extra:** + scharfe Salami <sup>7,8</sup> 2.50
- Eataly** **NEU** 14.80  
mit Mozzarella „Fior di latte“, frischen San Marzano Tomatensugo und folgenden kalten Zutaten: Parmaschinken DOP, aromatischen Rucolasalat, Kirschtomaten, Trüffelöl & BabyBüffelmozzarella <sup>A,E</sup>
- Feinschmecker** **NEU**  15.80  
mit Mozzarella „Fior di latte“, frischen San Marzano Tomatensugo und folgenden kalten Zutaten: Parmaschinken DOP, Mortadella di Bologna DOP, Guanciale di maiale (Schweinebäckchenspeck), scharfe Salami, Rucola & Baby-Büffelmozzarella <sup>7,8,A,E</sup>
- BBQ Sorrentina**  14.80  
mit scharfer Salami, zartem gebratenem Putenbrustfilet, Champignons, roten Zwiebeln, mixed Paprika & unserer secret BBQ-Sauce <sup>7,8,A,E</sup>

### PIZZA SPEZIAL **Ø 45 cm**

- Sorrentina**  15.80  
mit Mozzarella „Fior di latte“, San Marzano Tomatensugo, scharfer Salami, frischen Champignons, roten Zwiebeln & kaltgepressten Olivenöl aus Sorrent <sup>7,8,9,A,E</sup>
- Supernova**  15.80  
mit Mozzarella „Fior di latte“, frischen San Marzano Tomatensugo, Salsiccia picante (scharfe Salami), roten Zwiebeln, frischen Egerlingen, eingelegten Feigen & Gorgonzola <sup>7,8,9,A,E</sup>
- Mare blu** **Ø 36 cm** 15.80  
ohne Mozzarella, frischen San Marzano Tomatensugo, Meeresfrüchten, Miesmuscheln, frischem Knoblauch, verfeinert mit kaltgepressten Basilikum-Olivenöl aus Sorrent & frischen Kräutern <sup>A,B,D,K</sup>

**ALLE PIZZAZUTATEN sind auch als PINSAZUTATEN erhältlich (+ 0.00 €)**

### UNSER SUPERFOOD - PINSA

**72 Stunden Teigruhe, 320° Gluthitze, 120 Sekunden Backzeit**

**Alle Pinsa werden mit Mozzarella „Fior di latte“ und San Marzano Tomatensugo zubereitet**

- Pinsabrot**  6.80  
nur mit San Marzano Tomatensugo, Knoblauch, Basilikum, kaltgepresstem Olivenöl aus Sorrent & Kirschtomaten <sup>A</sup>
- Pinsa light**  12.80  
mit Mozzarella „Fior di latte“, frischem San Marzano Tomatensugo, Babybüffelmozzarella, aromatischem Rucolasalat, Kirschtomaten, verfeinert mit kaltgepressten Olivenöl aus Sorrent <sup>9,A,E</sup>
- Re Cesare** **NEU** 15.80  
mit Mozzarella „Fior di latte“, frischen San Marzano Tomatensugo und folgenden kalten Zutaten: Parmaschinken, aromatischem Rucolasalat, karamellisierten Kirschtomaten, Burrata (Büffelweichkäse aus Kampanien), verfeinert mit kaltgepresstem getrüffeltem Olivenöl <sup>7,8,9,A,E</sup>
- Extra:** + 1,5g Tartufo nero aus Norcia 5.80
- Mare e mare** 16.80  
ohne Mozzarella, mit frischen San Marzano Tomatensugo, aromatischen eingelegten Kirschtomaten, frischem norwegischen Silberlachsfilet, Meeresgarnelen, einer Note Knoblauch, zartem Rucolasalat, Burratina di bufala (Büffelweichkäse) & bestem kaltgepresstem Olivenöl aus Sorrent & aromatischen Basilikumblättchen <sup>9,A,B,D,E</sup>
- Porchetta Romana** 14.80  
eine alte römische Rezeptur mit Mozzarella „Fior di latte“, frischen San Marzano Tomatensugo, gegrilltem eingelegten roten Paprika & Artischockenherzen und folgenden kalten Zutaten: **Spanferkelbraten**, dünn geschnitten, Provola affumicata (geräucherter Käse), bestem kaltgepressten Olivenöl aus Sorrent & gerösteten Pistazienstreusel <sup>9,A,E,F4</sup>

### UNSER SUPERFOOD - PINSA

- Trastevere** **NEU**  15.80  
mit Mozzarella „Fior di latte“, frischen San Marzano Tomatensugo, Artischockenherzen, mixed Paprika und folgenden kalten Zutaten: Mortadella di Bologna DOP, Provola affumicata (geräucherter Käse) & eingelegte Waldpilze, verfeinert mit Trüffelöl & gerösteten Pistazienstreusel <sup>7,8,9,A,E,F4</sup>
- Carpaccio di manzo** 15.80  
mit Mozzarella „Fior di latte“, frischen San Marzano Tomatensugo und folgenden kalten Zutaten: Zartes Rinderfilet Carpaccio, Parmesanblüten, Tomaten Konfit, zartem aromatischem Rucolasalat, eingelegten Waldpilzen, verfeinert mit kaltgepresstem getrüffeltem Olivenöl <sup>7,8,9,A,E</sup>
- Vitello tonnato** 15.80  
mit Mozzarella „Fior di latte“, frischen San Marzano Tomatensugo und folgenden kalten Zutaten: Rosa gebratenen Simmentaler Gourmet Kalbslendenchen, hauchdünn geschnitten, Thunfischcremesauce, Kapernäpfel, Kirschtomaten Konfit & Tröpfchen von Balsamico-Creme <sup>9,A,D,E</sup>
- BBQ Tartufata**  15.80  
mit Mozzarella „Fior di latte“, frischen San Marzano Tomatensugo, zartem Hähnchenbrustfilet, scharfer Salamella, frischen Egerlingen, roten Zwiebeln, aromatischem Rucolasalat, Parmesanblüten, verfeinert mit getrüffeltem kaltgepressten Olivenöl & unserer Secret-BBQ-Sauce <sup>7,8,9,A,E</sup>
- Pinsa BIANCA** **NEU** 15.80  
ohne Tomatensugo, mit Mozzarella Fior di latte und folgenden kalten Zutaten: Baby-Büffelmozzarella, Guanciale di maiale (Schweinebäckchenspeck), aromatischem Rucolasalat, Parmaschinken & Parmesanblüten DOP <sup>9,A,E</sup>
- Diavolina** **NEU**  14.80  
mit Mozzarella „Fior di latte“, frischen San Marzano Tomatensugo, scharfer Salami Napoli, frischen Champignons & roten Zwiebeln aus Tropea <sup>7,8,9,A,E</sup>

**ALLE PINSAZUTATEN sind auch als PIZZAZUTATEN erhältlich (+ 2.00 €)**



### GETRÄNKE

- Cola <sup>1,9,10</sup>, Cola zero <sup>13,9,10</sup>, Sprite <sup>1,3,9</sup>, Fanta <sup>1,3,9</sup>, Spezi <sup>13,9,10</sup> 0,5 l 2.20 1,25 l 2.80
- Spritziges Mineralwasser** 0,5 l 2.20 1,25 l 2.80
- Hauswein weiß** <sup>J</sup> 0,75 l 12.80  
Az. Ag. Monte Pietroso, Sizilien
- Hauswein rot** <sup>J</sup> 0,75 l 12.80  
Az. Ag. Monte Pietroso, Sizilien

Wir fügen unseren Speisen keinerlei Geschmacksverstärker zu. Von den gesetzlich vorgeschriebenen Ausnahmen abgesehen, achten wir darauf, dass keine Lebensmittelzusatzstoffe in unsere Speisen kommen.

Zusatzstoffe: 1 = mit Farbstoff, 2 = mit Konservierungsstoff, 3 = mit Geschmacksverstärker, 4 = mit einer Zuckerart und Süßungsmittel, 5 = kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken, 6 = enthält Phenylalaninquelle, 7 = mit Antioxidationsmittel, 8 = mit Phosphat, 9 = mit Milcheiweiß, 10 = koffeinhaltig, 11 = Chininhaltig, 12 = geschwärzt, 13 = Taurin

A = Glutenhaltige Getreide, B = Krebstiere, C = Eier, D = Fisch, E = Milch & Milchprodukte (einschl. Laktose), F = Schalenfrüchte namentlich (z.B. F1 Mandel, F2 Haselnuss, F3 Walnuss, F4 Pistazie), G = Sellerie, H = Senf, I = Sesamsamen, J = enthält Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/Kg oder 10 mg/l, K = Weichtiere

### OSTERIA EATALY

## EAT//ITALY


PIZZA · PINSA · PASTA · BAR

EST. 2021  
NO. 1



### ITALIAN STREETFOOD

Mo – Do 11:00 – 22:00 | Fr – Sa 11:00 – 23:00 Uhr  
So 11:00 – 22:00 Uhr

 Kapuzinerweg 1 | 84028 Landshut  
Telefon: **0871 - 966 79 408**  
**0871 - 974 00 836**



[www.eat-italy-landshut.de](http://www.eat-italy-landshut.de)

STREETFOOD · TAKE-AWAY · CATERING

## MITNAHMEKARTE

### OSTERIA EATALY

## EAT//ITALY

PIZZA · PINSA · PASTA · BAR

EST. 2021  
NO. 1



### CUCINA MEDITERRANEA

PINSA  
PIZZA  
PASTA  
BURGER  
PANINI



**TAKE AWAY**

SPRITZ<sup>S</sup>  
COCKTAILS  
APERITIFS

**AUTHENTIC ITALIAN CUISINE**

**0871 - 966 79 408 & 974 00 836**

[www.eat-italy-landshut.de](http://www.eat-italy-landshut.de)

Gültig ab Juni 2023 © 2023 · Gastronomiekonzepte G. Amarante



## STARTERS · ANTIPASTI

- Mozzarella di bufala** ..... 13.80  
Baby-Büffelmozzarella aus Kampanien DOP mit Parmaschinken auf Rucolasalat mit aromatischen Kirschtomaten, verfeinert mit getrüffeltem Olivenöl aus Sorrent, aromatischen Basilikumblättchen & Crema di Balsamico <sup>4,9,E</sup>
- Vitello tonnato** ..... 13.80  
Rosa gebratenes Gourmet Simmentaler Kalbslendecken, hauchdünn geschnitten, mit feiner Thunfischcreme, verfeinert mit Tomaten Konfit, Kapern & etwas Balsamico-Creme <sup>D</sup>
- Burrata di bufala Campana DOP** ..... 13.80  
Burrata (Büffelweichkäse aus Kampanien) mit karamellisierten Kirschtomaten, Parmaschinken & getrüffeltem kaltgepressten Olivenöl <sup>7,8,9,E</sup>
- Extra:** + 1,5g Tartufo nero aus Norcia, Toscana ..... 5.80
- Filosofia di gamberi al forno** ..... 14.80  
In Olivenöl und Knoblauch gebratene Riesengarnelen auf saisonalem mediterranen Gemüse mit einem leichten Tomaten-Kräutersugo, verfeinert mit Pesto Genovese, knusprig überbacken mit Parmesan & Mozzarella <sup>9,B,E</sup>
- Antipasto Eat-Italy** ..... 14.80  
Vorspeisenvariation aus Parmaschinken, Mortadella di Bologna IGP, scharfer Salami aus Neapel, Guanciale di maiale (Schweinebäckchenspeck), Spanferkelbraten, Mozzarella DOP, eingelegten mediterranem Gemüse mit Tomaten Konfit & Parmesan DOP <sup>7,8,9,E</sup>
- Carpaccio di pomodoro e bufalina** ..... **NEU** 11.80  
Ochsenherztomaten-Carpaccio mit Baby-Büffelmozzarella, Garnelen & Trüffelöl, verfeinert mit Basilikum-Rucola-Pesto <sup>B,E</sup>
- Carpaccio di manzo** ..... **NEU** 13.80  
zartes Angusrindercarpaccio, dünn geschnitten, mit Blättchen von zartem Rucolasalat & Kirschtomaten Konfit, verfeinert mit Parmesanblüten & kaltgepresstem getrüffeltem Olivenöl <sup>9,E</sup>



## PANIFICAZIONE ARTIGIANALE

- Bruschetta classica** ..... 6.80  
Bruschetta mir marinierten Tomatenwürfelchen, Basilikum-Pesto & Baby-Mozzarella <sup>A,E</sup>
- Bruschetta Parma** ..... 7.80  
Bruschetta mit Parmaschinken, Kirschtomaten & Parmesan <sup>A,E</sup>
- Bruschetta veggie** ..... 7.80  
Bruschetta mit gegrilltem saisonalen mediterranen Gemüse, Baby-Büffelmozzarella, aromatischem Rucolasalat, kaltgepresstem getrüffeltem Olivenöl, verfeinert mit unserem hausgemachten Basilikumpesto <sup>9,A,E</sup>
- Bruschetta fantasia** ..... **NEU** 9.50  
**3 verschiedenen Variationen:** Bruschetta classica, Bruschetta Parma & Bruschetta veggie <sup>9,A,E</sup>
- Pizzabrot** ..... 5.80  
mit grobem Meersalz, Rosmarin & bestem kaltgepressten Olivenöl aus Sorrent <sup>A</sup>
- Pane del contadino** ..... 5.80  
Bauernbrot mit Oliven, Kirschtomaten, Rosmarin & bestem italienischem Olivenöl <sup>A</sup>
- Pane all'olio di tartufo** ..... 5.80  
Trüffelbrot mit Fleur de Sel (Meeressalz) <sup>A</sup>



## INSALATE



- Insalata mista** ..... 6.50  
Variation aus frischen saisonalen Marktsalaten, Tomaten, Gurken, Zwiebeln, mixed Paprika. Wir empfehlen dazu unser ital. Dressing <sup>9,E</sup>
- Insalata di Rucola** ..... 8.20  
Rucola- & Romanasalat mit Kirschtomaten, roten Zwiebeln & Parmesanblüten. Wir empfehlen dazu unser ital. Dressing <sup>9,E</sup>
- Extra:** + Baby-Büffelmozzarella & Parmaschinken DOP <sup>9,E</sup> ..... 4.60
- Caesar Salat** ..... 13.80  
Romana- & Eisbergsalat mit zartem gegrillten Putenbrustfilet & hausgemachten Kräuter-Ciabatta-Croutons, roten Zwiebeln, Kirschtomaten & Parmesanblüten. Dazu empfehlen wir unser hausgemachtes Caesar-Dressing <sup>9,A,E</sup>
- Insalata Eataly** ..... **NEU** 13.80  
Ein Mix aus marktfrischen Blattsalaten, mixed Paprika, Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Knoblauch, frischen mediterranen Gemüse & Büffelmozzarella <sup>9,E</sup>
- Insalata Salmone & Gamberi** ..... **NEU** 14.80  
Variation aus frischen saisonalen Marktsalaten, Tomaten, Gurken, Zwiebeln, mixed Paprika, kross gebratenem norwegischem Lachsfilet in knuspriger Sesamkruste & Riesengarnelen. Dazu empfehlen wir unser hausgemachtes Honig-Senf-Dressing <sup>9,A,B,D,E</sup>

## MAXX<sup>X</sup> CIABATTA 40 cm extra large

- Porchetta Romana** ..... 8.50  
nach **traditioneller römischer Rezeptur**, mit Spanferkelbraten, dünn geschnitten, Scamorza affumicato (geräuchertem Käse), Blattsalat & gegrilltem Paprika, verfeinert mit Honig-Pommery-Senfsauce <sup>9,A,E,H</sup>
- Parma** ..... 8.80  
mit Parmaschinken, Mozzarella „Fior di latte“, zartem Rucolasalat, sonnengereiften Tomatenscheiben, kaltgepresstem getrüffeltem Olivenöl, verfeinert mit unserer hausgemachten Kräuter-Trüffel-Mayo <sup>9,A,E,J</sup>
- Rustica** ..... 8.80  
mit zartem gegerillten Putenbrustfilet, sonnengereiften Tomaten, Parmesan DOP, Rucolasalat, verfeinert mit Thunfischsauce <sup>9,A,E,D,J</sup>
- Veggie** ..... 8.80  
mit gegrilltem saisonalen mediterranen Gemüse, Mozzarella, getrockneten Tomaten, verfeinert mit unserem Basilikum-Pesto-Genovese & getrüffeltem kaltgepressten Olivenöl & Kräuter-Mayo <sup>9,A,E</sup>
- Pomodoro e Mozzarella** ..... **NEU** 7.90  
mit sonnengereiften Tomatenscheiben, Mozzarella „Fior di latte“ & Rucolasalat, verfeinert mit Basilikum-Rucola-Pesto & kaltgepresstem Olivemöl aus Sorrent <sup>9,A,E</sup>

## BURGER MAXX<sup>X</sup> GOURMET

mit unseren hausgemachten Burgerbrötchen & zartem medium gebratenen Angus Rinderhackfleisch

- Vegetariana** ..... 13.80  
Gemüseplanzerl mit gegrilltem mediterranem Gemüse, frischem Ziegenkäse, Romanasalat & Tomatenscheibe, karamellisierten Zwiebeln, hausgemachtem Basilikum-Kräuterpesto & mediterraner Kräuter-Mayo. Dazu Ofen-Kräuterkartoffeln & kleinem Farmersalat <sup>9,A,E</sup>
- Deluxx<sup>x</sup> Gourmet** ..... 14.80  
230g saftiges Patty vom Angus Rinderhackfleisch, medium gegrillt, mit kross gebratenem Guanciale di maiale (Schweinebäckchenspeck), sonnengereiften „San Marzano“ Tomatenscheiben, Meeressalz & karamellisierten roten Zwiebeln aus Tropea, verfeinert mit unserer Secret-BBQ-Sauce. Dazu Ofen-Kräuterkartoffeln & kleinem Farmersalat <sup>4,7,8,9,A,E</sup>
- Extra:** + Mozzarella „Fior di latte“ ..... 1.00
- Eat Italy** ..... 14.80  
230g Angus Rinderhackfleisch, Parmaschinken, Mozzarella „Fior di latte“, aromatischem Rucolasalat, sonnengereiften Tomatenscheiben, verfeinert mit unserem kaltgepresstem getrüffeltem Olivenöl & unserer Secret-BBQ-Sauce. Dazu Ofen-Kräuterkartoffeln & kleinem Farmersalat <sup>4,7,8,9,A,E</sup>

## PASTA CLASSICA

- Spaghetti aglio e olio scharf** ..... **NEU** 8.80  
Mit Knoblauch, Olivenöl, Walnüssen & Peperoncino <sup>9,A,E,F,3</sup>
- Extra:** + extra scharfe Salami <sup>7,8</sup> ..... 2.50
- Spaghetti al tris di pomodorini** ..... 9.80  
Spaghetti mit eingelegten Kräuter-Kirschtomaten, aromatischem Rucolasalat, verfeinert mit getrüffeltem Basilikum-Pesto & Parmesanblüten <sup>9,A,E</sup>
- Extra:** + Garnelen <sup>B</sup> ..... 3.60
- Tagliatella Bolognese** ..... 9.80  
FrISCHE Eierbandnudeln mit Fleischsauce nach **original Rezeptur mit 100% Rinderhackfleisch** <sup>A</sup>
- Tagliolini carbonara** ..... **NEU** 9.80  
Hausgemachte feine dünne Eierbandnudeln mit Speck, Sahne & Ei <sup>2,A,C,E</sup>
- Calamarata alla arrabbiata scharf** ..... 9.80  
Kurze Röhrennudeln mit Olivenöl, Peperoncino, Knoblauch-Tomaten-Kräutersugo <sup>A,E</sup>
- Extra:** + scharfe Salami Napoli <sup>7,8</sup> oder + mit zartem Hähnchenbrustfilet ..... 2.50
- Tortelloni „Spezial“** ..... **NEU** 11.80  
Tortelloni gefüllt mit Schinken & frischen Champignons in feiner Sahne-Kräutersauce, verfeinert mit einer Note Knoblauch <sup>7,8,9,A,E</sup>
- oder al forno** mit Parmesan & Mozzarella knusprig überbacken <sup>9,E</sup> ..... 2.20
- Paccheri veggie** ..... **NEU** 11.80  
Riesenhöhrennudeln mit saisonalen mediterranem Gemüse, Kräuter-Tomatensugo, verfeinert mit frischem Basilikum, kaltgepresstem Olivenöl & Parmesanblüten <sup>9,A,E</sup>
- Extra:** Al forno (knusprig überbacken mit Mozzarella & Parmesan) <sup>9,E</sup> ..... 2.20
- Chicchi di patate Sorrento** ..... **NEU** 11.80  
Hausgemachte Kartoffelnüdelchen mit frischen Kräuter-Tomatensugo, Baby-Büffelmozzarella & Basilikum-Pesto <sup>A</sup>
- oder al forno** mit Parmesan & Mozzarella knusprig überbacken <sup>9,E</sup> ..... 2.20



## PASTA SPEZIAL

### Original traditionelle römische Carbonara Rezeptur

Wir empfehlen **Calamarata (kurze Röhrennudeln)**! Mit kross gebratenem Guanciale di maiale (Schweinebäckchen Speck), **ohne Sahne**, mit Eigelb, Pecorino Romano & frisch gemahlenem schwarzen Pfeffer <sup>7,8,9,A,C,E</sup> ..... 11.80

- Ravioli Galbani** ..... 13.80  
Ravioli mit Ricotta- & Spinatfüllung in feiner Mascarpone-Gorgonzolasauce, frischem Blattspinat, mit gerösteten Walnüssen, verfeinert mit einigen Tröpfchen Balsamico-Creme, einer Note Knoblauch & Parmesanblüten <sup>9,A,E,F,3</sup>
- ODER** mit Salbeibutter & gerösteten Pinienkernen ..... 12.80
- Lasagne** ..... 11.80  
**Homemade Lasagne by traditional recipe, 100% Rinderhackfleisch**, knusprig überbacken mit Mozzarella & Parmesan DOP <sup>9,A,C,E</sup>
- Calamarata al tris di pesce** ..... **NEU** 15.80  
Kurze Röhrennudeln mit Garnelen, Lachsfilet & Oktopus in feiner Kräuter-Safransauce, verfeinert mit einem Schuss Pernod & einer Note Knoblauch <sup>A,B,D,E,K</sup>
- Paccheri al tris di carne** ..... 14.80  
Riesenhöhrennudeln mit Fleischragout-Mix in feinem Chardonnay-Kräuter-Tomatensugo, verfeinert mit Stracciatella di Bufala (spez. Büffelweichkäse) & Basilikumpesto mit Parmesanblüten DOP <sup>9,A,E</sup>
- Tagliolini al tartufo** ..... 15.80  
Hausgemachte feine dünne Eierbandnudeln mit Parmesan-Trüffelcremesauce
- Extra:** mit schwarzem Trüffel-Carpaccio aus Norcia <sup>9,A,E</sup> ..... 5.80
- Linguine frutti di mare** ..... 14.80  
mit verschiedenen Meeresfrüchten & Miesmuscheln, abgelöscht mit einem Schuß Chardonnay-Weißwein, in einer feinen Kirschtomaten-Kräutersauce, abgerundet mit unserem hausgemachten Knoblauch-Basilikum-Ölivenöl <sup>9,A,B,D,E,K</sup>
- Chicchi di patate Amalfitana** ..... 14.80  
Hausgemachte Kartoffelnüdelchen mit saisonalem mediterranem Gemüse und Garnelenragout, in Kräutern eingelegten Kirschtomaten, frischen karamellisierten Ziegenkäsetalern, verfeinert mit Thymian & kaltgepressten Olivenöl <sup>9,A,B,E</sup>
- Tagliatelle excelsior** ..... 14.80  
FrISCHE hausgemachte feine Eierbandnudeln mit getrüffeltem Steinpilzen, norwegischen Silberlachsfilet, in feiner Wodka-Mascarpone-Cremesauce, einer Note Knoblauch, verfeinert mit gerösteten Mandelblättchen & Parmesanblüten <sup>9,A,C,D,E</sup>
- Extra:** + 1,5g Tartufo nero aus Norcia, Toscana ..... 5.80



## PASTA SPEZIAL

- Tagliatelle La Vita è Bella** ..... **NEU** 14.80  
FrISCHE hausgemachte feine Eierbandnudeln mit zartem Maishähnchenbrustfilet & frischen Egerlingen in einer feinen milden Gorgonzola Sauce, verfeinert mit Parmaschinken & aromatischem Rucolasalat <sup>9,A,E</sup>
- Tagliolini al ragu di gamberi** ..... **NEU** 14.80  
Dünne Eierbandnudeln mit Garnelenragout & Zucchini in feiner Cognac-Estragon-Hummercremesauce <sup>9,A,B,E</sup>
- Paccheri Gamberi rosso** ..... **NEU** 14.80  
Riesenhöhrennudeln mit in Olivenöl & Knoblauch gebratenen Garnelen, abgelöscht mit einem Schuss Brandy (Vecchia Romagna) in feiner Kirschtomaten-Kräutersauce, verfeinert mit aromatischem Rucolasalat, getrüffeltem Basilikumpesto & Parmesanblüten DOP <sup>A,B,E</sup>

