

Pasta Autunnale

A) Tortelloni ai porcini con pistacchi e parmigiano. ^{a, e, g} € 15.80
Hausgemachte Steinpilz-Tortelloni mit frischen Pilzen, Pistazienkernen, geraspelttem Parmesan und Trüffel-Öl, dazu einen Beilagesalat.

B) Ravioli alla zucca con verdure. ^{a, g} € 14.80
Hausgemachte Kürbis-Ravioli mit frischem Gemüse, Pistazien und Kräutern, dazu einen Beilagesalat.

C) Tortelloni al salmone con rucola e pesto. ^{a, g, d} € 14.80
Hausgemachte Lachs-Tortelloni mit Rucola-Blättern und Basilikum-Pesto, dazu einen Beilagesalat.

D) Ravioli alle noci con funghi, burro e salvia. ^{a, g, e} € 14.80
Hausgemachte Walnuss-Ravioli mit Champignons und Salbei-Blätter, dazu einen Beilagesalat.

E) Spaghetti freschi alla Portofino. ^{a, d} € 15.80
Hausgemachte Spaghettioni mit frischen Meeresfrüchten, Muscheln und Garnelen im Sud gegart, dazu einen Beilagesalat.

F) Ravioli al grano saraceno con spinaci. ^{a, g} € 14.80
Hausgemachte Buchweizen-Ravioli mit Blattspinat und Schafkäse, dazu einen Beilagesalat.

Vegan und Gluten frei

G) Gnocchi di patate alle verdure autunnali. € 14.80
Hausgemachte Kartoffel-Gnocchi mit frischem Gemüse, Kürbis-Streifen, Pistazien und Kastanien, dazu einen Beilagesalat.

M) Polenta di mais con funghi freschi. € 13.80
Frische Mais-Gries-Polenta mit verschiedenen frischen Pilzen als Ragout, dazu einen Beilagesalat.

N) Pasta di mais alla Siciliana. € 13.80
Vegane Nudeln aus Maismehl mit Auberginen-Streifen und Paprikagemüse in Tomatensauce, dazu einen Beilagesalat.