



Unsere Pasta-Woche

14. – 23. FEBRUAR 2025 ... O LECKO MIO!

„Nudeln muss man ernst nehmen, weil sie die Seele fröhlich machen“

Das wusste schon Modemacher Nino Cerruti und dieser Meinung sind wir auch!

Mit unserer zweiten Pasta-Woche möchten wir verschiedenste Teigwaren wieder ganz genau unter die Lupe nehmen und ihnen diese Bühne geben, die sie auch verdient haben!

Denn was wäre die moderne Küche ohne Teigwaren?

Sie passen zu Gemüse ebenso gut wie zu Fisch und Fleisch. Und werden dabei von allen geliebt. Vor allem, wenn sie dampfend und bissfest auf den Teller kommen und ihnen eine aromatische Sauce den richtigen Rahmen verleiht.

Dazu Käse ... ein Muss?

Frisch über Spaghetti gerieben, können Parmesan und Pecorino ein Pasta-Gericht vollenden. Und auch als aromatische Kruste von Lasagne & Co. oder für Füllungen ist Käse unverzichtbar. Immer und auf alles muss er aber nicht – der Eigengeschmack der Zutaten sollte immer im Vordergrund bleiben.

Doch nun überzeugen Sie sich selbst und genießen Sie feine Pasta-Gerichte und ein bisschen „Bella Italia“.

Vorspeisen

BRUSCHETTA, CARPACCIO + CO.



Minestrone 6,80

Frische, italienische Gemüsesuppe
mit Gartenkräutern

Bruschetta im Duett 7,80

♥ *Tomate & Olive* ♥

Vitello Tonnato 16,80

Dünn aufgeschnittenes, rosa
gebratenes Kalbfleisch mit Thunfisch-
creme, Kapern und Rucola

Carpaccio 16,80

♥ *von der Rinderlende* ♥

mit Zitronencreme, Rucola und Parmesan



Hauptspeisen

PASTA-LIEBHABER AUFGEPASST!



... mit Fleisch!

Lasagne „al forno“ 13,80
Nudelblätter, Hackfleischsauce, Béchamelsauce, Parmesan und Mozzarella

Tagliatelle Filetto 18,80
Feine Bandnudeln mit Rinderfiletspitzen, Egerlingen, Lauch, Rucola und Parmesan

Spaghetti ragù alla bolognese 13,80
Spaghetti, Bolognese, Rucola und Parmesan

... mit Trüffel & Steinpilzen!

Fiocchetti Pera 22,80
Gefüllte Teigtaschen mit Birne, Pecorino und Ricotta in leichter Trüffelsauce, Rucola, Parmesan und frisch gehobeltem schwarzen Trüffel

Tagliatelle Tartufo 24,80
Feine Bandnudeln mit Trüffelsauce, Rucola, Parmesan und frisch gehobeltem schwarzen Trüffel

Agnolotti Porcini 21,80
Extra feine Teigware gefüllt mit Steinpilzen und Ricotta mit Steinpilz-Sauce, Rucola und Parmesan

... mit Kräutern & Käse!

Rigatoni Arrabiatta 13,80
Kurze Nudeln mit Tomaten-Sugo, Knoblauch, Schalotten, Peperonchili und Petersilie

Gnocchi Gorgonzola 19,80
Hausgemachte Gnocchi in leichter Gorgonzola-Creme, Kirschtomaten, Babyspinat, Radicchio und Walnüssen

Gnocchi Sorrentina 19,80
Hausgemachte Gnocchi in Tomaten-Sugo, Burrata und Basilikum

Agnolotti Bufalo Sovrana 22,80
Extra feine Teigware gefüllt mit Büffel-Parmesan und Ricotta in Tomaten-Sugo mit Büffel-Mozzarella-Würfel

... mit Meeresfrüchten!

Ratskeller Rigatoni 21,80
Kurze Nudeln mit Langustinos, Scampi, Flusskrebse, Zucchini und Hummersoße

Spaghetti Frutti di Mare 20,80
mit Meeresfrüchten, Tomaten-Sugo, Schalotten, Knoblauch und Petersilie

Spaghetti Aglio & Olio 13,80
Schalotten, Knoblauch, Olivenöl, Petersilie und Peperonchili

mit 3 Stück Riesen-Garnelen + 12,80
