

DEUTSCH

Menü



**MÖGLICHE LEBENSMITTELALLERGENE UND
UNVERTRÄGLICHKEITEN SOLLTEN DEM PERSONAL VOR
DER BESTELLUNG MITGETEILT WERDEN**



VORSPEISEN

VORSPEISEN

TAGLIERE DELLA LUNA • 12 €

Aufschnitt, Pecorino, Squacquerone, Marmelade des Tages, Piadina Romagnola

G/K/N/L/S/F

PIADINA ROMAGNOLA • 2 €

Typische Piadina der Romagna

G/K/N/L/S/F

PIADINA FARCITA

1 GESCHMACK • 6 €

2 GESCHMACK • 7 €

3 GESCHMACK • 8 €

Typische Piadina der Romagna gefüllt nach Wahl: Rohschinken, Coppa, Salami, Mortadella, Pecorino-Käse, Squacquerone-Käse

G/K/N/L/S/F

PIZZA FRITTA • 3 €

Gericht di Pizza Fritta Romagnola

G/L



VORSPEISEN

*Alle Nudeln werden von Hand gemacht und
von Hand mit dem Nudelholz von Chef Davide gezogen*

TAGLIATELLE • 8 €

*Typische Tagliatelle der Romagna:
Bandnudeln mit frischen Nudeln*

U/G

CIUFELLI • 8 €

*Kurze frische Pasta typische
der Molise*

U/G

CAPPELETTI • 11 €

*Die traditionellen Cappelletti gefüllt mit
Käse*

U/G/L

ORECCHIONI • 9 €

*Typische Orecchioni der Romagna: Pasta gefüllt
mit Ricotta und Spinat*

U/G/L

SPAGHETTONI • 8 €

*Spaghetti dünn "wie Gitarrensaiten" ohne Eier
im Teig*

G

GEWÜRZ nach Wahl aus:

- *Burro e Salvia* (Butter und Salbei) *L*
- *Ragù bolognese* (Ragout aus Bologna) *S*
- *Panna e Salsiccia* (Rahm & Wurst) *L*
- *Salsiccia, Scalogno e Sangiovese romagnolo* (Wurst, Schalotten und Wein Sangiovese Romagna)
- *Panna, Spinaci, Prosciutto e Pinoli* *L/F*
(Rahm, Spinat, Schinken und Pinienkerne)
- *Sinfonia di Verdure* *S*
(Symphonie aus Gemüse)
- *Sugo di Carne* *S/A*
(Rote Fleischsauce variiert)
- *Brodo* *S*
(Heisse Brühe, Option für Cappelletti)



HAUPTGERICHTE BEILAGEN

COTOLETTA IMPANATA • 12 €

Unsere Hähnchenschnitzel mit Kartoffelchips

U/G/L

BRASATO • 15 €

*Schmorbraten von Rindfleisch mit
Sangiovese Romagnolo-Wein, serviert mit
saisonaem Gemüse*

S

OSSOBUCO • 16 €

Kalbsbonbon serviert mit saisonalem Gemüse

BEILAGEN

PATATE FRITTE • 5 €

Kartoffelchips

G/L/U

CONTORNO AL FORNO • 5 €

Auswahl von Gemüse im Ofen gekocht

MISTICANZA AUTUNNALE • 5 €

*Salat aus frischem Radicchio, grünem
Apfel und Haselnüssen*

F

GEGRILLT

MISTO AI FERRI • 17 €

Gegrilltes Fleisch gemischt: Pancetta (Speck), Castrato (Hammelfleisch), Costola (Rippchen) und Salsiccia (Wurst) mit Gemüsebeilage

*- Hauptgericht Castrato + 1 €
mit Beilage aus Saisongemüse*

NUR NACH VORBESTELLUNG BIS ZUM FREITAG

BRACIOLONE • 16 €

Einzigartiges Stück Schweinelende und Speck mit Gemüsebeilage

FIorentINA • 24 € 0,5 / 0,6 kg

Fiorentina Steak mit Gemüsebeilage



NACHTISCH

hausgemacht

DOLCE DEL GIORNO • 5 €

Dessert des Tages durch die Fantasie der Küche

U/G/L/F

FREDDO AL CAFFÈ • 5 €

"Semifreddo": gefrorenes Dessert mit Kaffee

U/G/L

MERINGATA • 5 €

"Semifreddo": gefrorenes Dessert mit Meringue

U/L

NUTELLOSO • 5 €

"Semifreddo": gefrorenes Dessert mit Nutella

U/L/F

LISTE DER LEBENSMITTELALLERGENE

G) GLUTENHALTIGEN GETREIDE: d. h. Weizen (Dinkel und Khorasan-Weizen), Roggen, Gerste, Hafer oder ihre Hybridstämme und daraus gewonnene Erzeugnisse, ausgenommen: a) Glucosesirup auf Weizenbasis, einschließlich Dextrose; b) Maltodextrine auf Weizenbasis; c) Glucosesirup auf Gerstenbasis; d) Getreide zur Herstellung alkoholischer Destillate, einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs.

C) KREBSTIERE und daraus gewonnene Erzeugnisse.

U) EIER und daraus gewonnene Erzeugnisse.

P) FISCH und Fischerzeugnisse, ausgenommen: a) Fischgelatine zur Unterstützung einiger Vitaminpräparate oder Carotinoide; b) Gelatine oder Essigsäure, die als Schönungsmittel in Bier und Wein verwendet wird.

R) ERDNÜSSE und Erzeugnisse auf Erdnussbasis.

K) SOJA und Sojabohnenerzeugnisse mit Ausnahme von: a) natürlichem D-alpha-Tocopherol, natürlichem natürlichem D-alpha-Tocopherol, natürlichem D-alpha-Tocopherolacetat, natürlichem D-alpha-Tocopherolsuccinat und natürlichem D-alpha-Tocopherol; c) pflanzliche Öle aus Phytosterinen und Phytosterinestern auf Sojabasis; d) pflanzliche Stanolester aus Pflanzenölsterolen auf Sojabasis.

L) MILCH und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose), außer: a) Molke zur Herstellung alkoholischer Destillate, einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs; b) Milcherzeugnisse.

F) NÜSSE: d. h. Mandeln (*Amygdalus communis* L.), Haselnüsse (*Corylus avellana*), Walnüsse (*Juglans regia*), Cashewnüsse (*Anacardium west*), Pekannüsse [*Carya noinensis* (Wangenh.) K Koch], Paranüsse (*Holletica west*), Pistazien (Pistazien), Vera (Wangenh)Macadamianüsse oder Nüsse aus Queensland (*Macadamia ternifolia*) und ihre Erzeugnisse, ausgenommen Schalenfrüchte zur Herstellung alkoholischer Destillate, einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs.

S) SELLERIE und Produkte auf Selleriebasis.

N) SENF und Erzeugnisse auf Senfbasis.

M) SESAMSAMEN und Produkte aus Sesamsamen.

A) SCHWEFELDIOXID UND SULFITE in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg bzw. 10 mg/l Gesamt-SO₂, die für Erzeugnisse, die als verzehrfertig angeboten oder gemäß den Anweisungen der Hersteller rekonstituiert angeboten werden, berechnet werden.

B) LUPINEN und Produkte auf der Grundlage von Lupinen.

H) WEICHTIERE und daraus gewonnene Erzeugnisse

**DEN GÄSTEN WIRD EMPFOHLEN, DASS FÜR EINEN GRÖßEREN
KOMFORT,
SIE FINDEN NEBEN JEDEM KURS DIE ANGABE
MIT DEM REFERENZSCHREIBEN ZU ALLERGENEN.**