

SENZANOME

cucina italiana

Abendkarte

€

Vorspeise:

VERUDRE MISTO CALDE CON GRANA DI PARMIGIANO

Verschiedenes warmes Gemüse mit Parmesankäse gratiniert
Variation of warm vegetables with Parmesan cheese

13,00

MOZZARELLA DI BUFALA CON SPECK CROCCANTE **TIPPI!**

Frischer Büffelmozzarella mit krossem Speck umhüllt auf Rucola
Mozarella balls with bacon and rocketes

12,50

Nudelgerichte:

TAGLIATELLE AL CACIOCAVALLO, SALVIA E PEPE NERO

Tagliatelle an geschmolzenem italienischem Weichkäse aus Schafsmilch, Salbei und Pfeffer
Long Pasta with creamy Italian cheese, pepper and sage

12,00

PACCHERI CON FILETTO DI ORATA AL VINO BIANCO CON OLIVE E POMODORINI **TIPPI!**

Große offene Nudeln mit frischem Doradenfilet, Oliven und Kirschtomaten an Weißweinsauce
Pasta with sea bream fillet, olives, cherry tomatoes and white wine sauce

15,00

SPAGHETTI AL PARMIGIANO

Lange Nudeln aus dem Parmesanlaib
Spaghetti from the Parmesan loaf

12,50

SPAGHETTI AL BURRO CON TARTUFO

Lange Nudeln an Butter mit Trüffel
Spaghetti cooked in butter with truffle

18,00

SPAGHETTI AL PARMIGIANO CON TARTUFO

Lange Nudeln aus dem Parmesanlaib mit Trüffel
Spaghetti from the Parmesan loaf with truffle

22,00

Fleischgericht:

FILETTO DI MANZO GRIGLIATO AL BURRO E SALVIA CON PATATE **TIPPI!**

Deutsches Rinderfilet gegrillt an Butter-Salbei-Sauce mit Kartoffeln
German beef tenderloin grilled with butter and salvia and potatoes

34,00

Fischgericht:

FILETTO ORATA IN CROSTA DI PATATE CON VERUDRE

Saftiges Doradenfilet an Kartoffel-Parmesan-Kruste, dazu verschiedenes Gemüse
Sea bream fillet with potatoe and Parmesan crust, served with vegetables

21,50

Pizza:

PIZZA BIANCA CON CACIOCAVALLO, BUFALA FRESCA, POMODORO, PISTACCHIO E RUCOLA

Pizza belegt mit italienischem (ohne Tomatensauce)

15,00

Pizza with Italian creamy cheese, Mozzarella, cherry tomatoes, pistacchio and rockets (without tomatoe sauce)