

# TAGESKARTE

Mittwoch 14.11.18

- **Piatto di antipasti fatti in casa**<sup>g, h, d, r</sup> 9,90  
Gemischte, frisch zubereitete Vorspeisen aus der Vitrine
- **Radici e fasoì** 7,90  
Radicchio mit Bohnencreme, mit Olivenöl, Balsamico und Parmesan verfeinert  
(Eine frühere Bauernspezialität ist mittlerweile in Norditalien ein feines Hauptgericht geworden: delikates, schmackhaft und gesund!)
- **Gnocchi di patate al pesto genovese**<sup>a, g</sup> 10,90  
Hausgemachte Kartoffelgnocchi mit „Maurizios Basilikumpesto“ nach genueser Art, mit grünen Bohnen, Kartoffeln, nativem Olivenöl und Parmesan verfeinert
- **Spaghetti aglio, olio e cime di rapa**<sup>a, g</sup> 8,90  
Spaghetti mit Knoblauch, nativem Olivenöl, Chili und Stengelkohl, mit Oregano und Parmesan verfeinert
- **Piadinina porchetta casalinga e funghi** 7,90  
Piadinina mit Spanferkelschinken, Champignons, Tomaten, Radicchio und Montasiokäse
- **Insalatona con bufala, arance e finocchio**<sup>g</sup> 10,90  
Großes Salatteller mit kampanischem Büffelmozzarella, Orangen und Fenchel, mit nativem Olivenöl und weißem Balsamico verfeinert
- **Insalata mista con mozzarella**<sup>g</sup> 6,90  
Gemischter Salat mit Mozzarella
- **Insalata mista** 4,90  
Gemischter Salat
- **Tiramisù al limoncello**<sup>a, g</sup> 3,50  
Limoncello-Tiramisù

Pasta mit klassischer Tomatensoße und Parmesan<sup>a, g</sup> (7,50)

mit Pesto ligure und Parmesan<sup>g, g</sup> (7,50) oder mit Carbonara-Soße und Parmesan<sup>g, g</sup> (7,90)

- zu den Antipasti: Giulia Erminia Glas 0,1l 5,40
- zur Insalatona: Rosa Nervi, aus Nebbiolo-Trauben Glas 0,1l 3,90
- zu den Gnocchi: Villa Campagnano Glas 0,1l 4,90
- zu den Spaghetti: Rapuje´ Piemonte Glas 0,1l 3,40
- zum Genießen: Gattinara Piemonte Glas 0,1l 5,40
- zur Piadinina: Gewürztraminer Isera Glas 0,1l 3,60
- zum Salat: Rosa Nervi, aus Nebbiolo-Trauben Glas 0,1l 3,90