

Muscheln

Cozze al Vino Bianco

Muscheln in Weißweinsoße B, D, I **18,50 €**

Cozze al Pomodoro

Muscheln in Tomatensoße B, D, I **18,50 €**

Cozze Arrabbiata

Muscheln in scharfer Tomatensoße B, D, I **18,50 €**

Linguine alle Cozze

Linguine mit Muscheln in Weißwein- oder Tomatensoße A, B, D, I **18,00 €**

Linguine alle Vongole

Linguine mit Venusmuscheln in Weißwein- oder Tomatensoße A, B, D, I **18,50 €**

Linguine Cozze e Vongole

Linguine mit Muscheln und Venusmuscheln in Weißwein- oder Tomatensoße A, B, D, I **19,00 €**

Burratina

Burrata besteht aus Kuhmilch, selten aus Büffelmilch, und wird immer frisch, ungekocht und ungewürzt auf das jeweilige Gericht gereicht.

Beim Teilen der Burratakugel kommt das zum Vorschein, was das Beste des Mozzarellas ausmacht:

Das sahnig-milchige Innere des Käses.

Vorspeisen

Geräucherter Lachs auf Rucola und Burratina G, D	16,90 €
Tomatenscheiben auf Rucola und Burratina G	11,50 €
Parmaschinken auf Rucola und Burratina G	14,90 €

Pasta

Pappardelle mit Sardellen, getrockneten Tomaten und Burratina A, G, D, C	14,50 €
Penne mit Tomatensauce aus Kirschtomaten und Burratina G, A	12,50 €

Pizza (32cm)

Serena	14,90 €
Spargelcreme, Gamberetti, Spargel, Parmesan und Burratina G, A, D	
Leggera	15,50 €
Walnusscreme, Rucola, Radicchio, Walnüsse, getrocknete Tomaten und Burratina A, G, E	
Allegra	15,50 €
Pistaziencreme, Mortadella, konfitierte Datteltomaten, Pistazien, Burratina A, G, E	