

Pasta für Herz und Seele

Rustico Triangolo Spinaci **vegan** 22.50

Vegane Teigtaschen mit einer feinwürzigen Spinatfüllung, an leicht pikanter Tomatensauce, verfeinert mit Basilikum-Pesto und Oliven (A,C,F,G,S)

Agnolotti ai funghi porcini **vegetarisch** 24.50

Teigtaschen mit Steinpilzen und Ricotta gefüllt, verfeinert mit in Trüffelbutter gebratenen Steinpilzen, Datteltomaten und etwas Knoblauch (A,C,G,F,S)

Orecchiette cime di rapa / **vegetarisch sowie vegan-möglich** 24.50

ein italienischer Klassiker für sich! Hausgemachte Teigwaren mit cime di rapa (Stängelkohl), Schweinsbratwurst-Stückchen, verfeinert mit Knoblauch, Datteltomaten, Peperoncini und Weisswein (A,O,S)

Tortelloni zucca **vegetarisch** 24.50

Teigtaschen mit stückig-cremiger Kürbis-Frischkäsefüllung mit gerösteten Kürbiskernen, an feiner Rahmsauce mit Kürbisstückchen und Datteltomaten (A,C,G,S)

Triangoli di cervo e pera 26.50

Herbstliche Teigtaschen mit Hirschfleisch, Birne, Radicchio und Kräutern gefüllt, an feiner Calvados-Rahm-Mascarponesauce mit Apfel-Marroni-Stückchen verfeinert (A,C,G,O,S)

Tagliatelle nonno Achille 27.50

Hausgemachte Butternudeln mit Kalbshaxen-Fleisch und Tomaten-Sugo. Die Kalbshaxen wurden 4 Stunden in feinem Tomaten-Sugo geschmort, bis sich das Fleisch selber gelöst hat (A,S)