

LA BUONA DOMENICA ITALIANA



TAGLIERE "L' ITALIANO VERO" & FLAN DI ZUCCA

Crudo di Parma, Schiacciata Calabrese, Salame di Asino, Salame Gentile, Mortadella del Carso, Lardo di Mangalica, Pecorino Fiore Sardo, Olive Marinate, Burratina Pugliese, Crema di Parmiggiano e "Amoroso Chutney", servito insieme ad un Flan di Zucca con crema di Asiago e Speck croccante.

Parmaschinken, kalabrische Schiacciata, Eselsalami, Mortadella aus Carso, Mangalica-Schmalz, Pecorino Sardo, Oliven, Burratina aus Apulien, Parmiggiano Kreme und "Amoroso Chutney", zusammen mit einem Kürbisflan mit Asiago-Creme und knusprigem Speck serviert.

€ 17,90

(A,G,M,E,O)

TAGLIATELLE ALLA "BOSCAIOLA"

Sformato al forno di Tagliatelle fresche all'uovo, con ragu' di Salsiccia di Norcia, Funghi, Piselli, Mozzarella e Parmigiano Reggiano.

Gebackene Tagliatelle mit Norcia Wurst-Sauce, Pilzen, Erbsen, Mozzarella und Parmigiano Reggiano.

€ 12,90

(A,G,O,C)

PARMIGGIANA DI ZUCCHINE

Parmigiana di Zucchini, con Besciamela, Provola, Parmigiano Reggiano.

Zucchini Parmigiana mit Béchamel, Provola, Parmigiano Reggiano.

€ 4,90

(A,G)

BOCCONI DI PANE

Pizza imbottita del giorno, Pane alle Noci, Tarallo Napoletano, Danubio Brioche, Pane rustico.

Gefüllte Pizza des Tages, Nussbrot, neapolitanischer Tarallo, Danubio Brioche, rustikales Brot.

euro 4,90

(A,E,D,O,N)

IL TORRONE MORBIDO

Tipico "Torrone" della tradizione Napoletana preparato nel mese di Novembre nel giorno di ognissanti.

Typisches Dessert "Nougat" der Neapolitanische Tradition, zubereitet im November am Tag aller Heiligen.

€ 4,90

(G,C,E)

ODER

Menu Completo **35 EURO** a persona con digestivo della casa incluso "Palinka".

Komplettes Menü **35 EURO** pro Person mit Hausverdauung inklusive "Palinka"