

AL GUSTO

CUCINA PUGLIESE E SICILIANA

ANTIPASTO

- **Antipasto misto** gemischter Vorspeisenteller p.P. Ab 18,90
 - **Caprese Bio Bufala** Bio Büffelmozzarella-Tomaten-Basilikum-Öl 12,90
 - **Scamorza Tartufata con Funghi alla Panna** 18,90
- saisonale Delikatesse: Trüffelscamorza an Champignon-Rahmsauce
- **Insalatina mista** kleiner Salat 5,00

LA CUCINA DI OGGI / TAGESKARTE

- Cotoletta Maiale Bio alla Milanese & Spaghetti Arrabiata** 29,90
Stielkotellets ca. 350g, mit aromatischem Fettrand vom bunten Bentheimer Bio Landschwein nach Mailänder Art paniert mit Semmelbrösel-Ei-Parmesan-Petersilie & Nudeln an Tomatensalsa mit Knoblauch, Chili
- Scaloppina Maiale Bio al vino bianco & Pasta, Parmigiano** 25,90
dünne Schweineschnitzel vom bunten Bentheimer Bio Landschwein & Nudeln an Weisswein-Salbeijus
- Pasta Ragú alle 4 Carni** 19,90
geschmortes Fleischragout (Kalb-Rind-Bio Schwein-Geflügel) an Tomatensugo
- Filetto Branzino alla griglia & Spaghetti Verdure al'aglio e olio** 21,90
halber Wolfsbarschfilet gegrillt & Spaghetti mit Gemüse
- Spaghetti Contadina al'aglio e olio** 16,90
mit mediterranem Gemüse an Knoblauch, Chili, Öl
- Pasta al'Arrabiata** 11,00
mit San Marzano aus Apulien, Kräuter, Chili, 1,9

- Tagliolini freschi al'uovo & Tartufo estivo** 21,90
frische Bandnudeln (Ei) an Trüffelbutter & Sommertrüffel, Parmesan
- Pasta Salsiccia Bio, Cavolo a punta in salsa cremosa alla Panna** 19,90
Salsiccia vom bunten Bentheimer Bio Landschwein, Spitzkohl, Kräuter
an leicht pikanten Sahnesauce
- Tagliatelle Mare con Spada e Gamberi all'arrabbiata** 23,00
an geschmorten Schwertfisch-Garnelen-Sardellen-Kapern-Tomatensalsa-
Kräuter-Chili Ragout
- Ravioli bietola rossa-Caprino al vino bianco-panna-pistacchio** 18,90
Rote Beete Ravioli mit Ziegenkäsefüllung an Schalotten-Weisswein-
Sahnesauce & Balsamico riserva, Pistaziencrunch
- Pepata di Cozze a modo nostro** 19,90
Miesmuscheln nach Art des Hauses mit Tomaten-Weisswein-Kräuter-Chili
- Insalata Fitness con Tacchino e Funghi trifolati** 17,90
Gemischten Salat der Saison mit gegrillten Putenstreifen und Pilze

DOLCE

- **Tiramisu Pistacchio di Bronte, Crema Cioccolato Goufrais** 11,50
mit Pistazienlikör, Goufraispralinencreme, Erdbeeren, Pistaziencrunch
- **Affogato** Vanilleeis mit Espresso 6,00
Küche schließt Mittags um 14.15 Uhr & Abends um 21.45 Uhr

½ Portionen abzgl. 2,00 € / Parmesan 2,00 € / Glutenfrei Nudeln 3,00 €/p.P.
Tausch Gemüsebeilage statt Nudeln zum Fleischgericht + 4,50 €
Zahlung

**Wenn Sie Bar bezahlen, entstehen für uns keine Gebühren,
dadurch können wir unsere Preise für Sie konstant halten!**

EC Zahlung ab 20,-€, keine Kreditkarten

Allergien bitten wir Sie, uns bei Ihrer Bestellung zu informieren

1= Glutenhaltiges Getreide, 2 = Krebstiere, 3 = Eier, 4 = Fisch, 5= Soja 6= Milch,
8 = Schalenfrüchte, 9= Sellerie, 10=Senf, 11= Schwefeldioxid und Sulfit, 12= Weichtiere