

AL GUSTO

CUCINA PUGLIESE E SICILIANA

ANTIPASTO

- **Antipasto** Genuss nach Art des Hauses p.P. Ab 19,00
- **Caprese Bio Bufala & Pomodori e Basilico Olio** 13,50
- **Insalatina mista** kleiner Beilagensalat 5,00
- **Scamorza Tartufata con Funghi-Cognac-Panna** 18,90

warmer Trüffel Käse an Champignon-Cognac-Sahnesauce -Nur bei uns erhältlich-

LA CUCINA DI OGGI

Spaghetti Pesto della Casa & Zucchine trifolate 17,90
mit hausg. Pesto aus Karotte-Sellerie-Zucchini-Basilikum-Knoblauch-Parmesan & gebratene Zucchinescheiben

Orecchiette & Polpo a modo nostro 25,00
frische Öhrchennudeln & gerösteten Oktopus, Oliven, Cherrytomaten, Kräuter, Chili -ein altes Familiengericht meiner Heimat Apulien-

Pepata di Cozze alla Salentina 19,90
Miesmuscheln an Kräuter, Zwiebeln, gehackte Tomaten, Chili 9,13

Filetti di Orata gratinati con Patate & Verdure 27,50
Doradenfilet mit Kartoffelröstikruste gebacken auf hausg. Hollandaise-Kräuter-Zitronensauce & mediterranem Gemüse

Tagliolini freschi al Tartufo nero -frisch aus Italien eingetroffen- 23,00
dünne frische Eierbandnudeln an hausgemachte Trüffelbutter mit Parmesan & gehobelten Herbsttrüffel (Tuber Uncinatum) -Vegetarisch-

Spaghetti funghi Faggio al'aglio e olio, peperoncino -Vegan- 14,50
mit weisse Buchenpilze, Knoblauch, Cherrytomaten, Chili, Öl

Tagliatelle Bolognese bio in bianco 18,90
an heller Bolognesesauce mit Bio Hackfleisch in Weisswein-Karotte-Zwiebeln-Sellerie geschmort und feiner Sahnenote

Pasta Salsiccia Bio al sugo 19,90
mit Salsiccia vom bunten Bentheimer Bio Landschwein an aromatischen pikanten Tomatensugo geschmort

Tagliatelle Ragú d'Agnello alla Nonna 22,00
zart geschmortes Lammragout aus der Keule, langsam gegart in einer aromatischen Tomatensalsa, fein abgestimmt mit einem Hauch Essig und dezenter Sardellennote. Ein traditionelles Schmorgericht meiner Nonna

Scaloppina Maiale Bio al vino bianco & Tagliatelle, Parmesan
zarte Schnitzelchen vom Bentheimer Bio Landschwein, leicht mehliert an Weisswein-Salbei-Jus 26,00

Pasta Arrabbiata -Vegan- 11,50
Tomatensalsa mit S.Marzano aus Apulien, Karotte-Sellerie-Zwiebeln-Knoblauch, Chili

Pasta Pomodoro -Vegan-
Tomatensalsa mit S. Marzano aus Apulien, Karotte, Sellerie, Zwiebeln

Insalata Fitness con tacchino & funghi 17,90
Gemischten Salat mit gegrillten Putenstreifen & Pilze an Olivenöl-Balsamico Hausdressing und Crema Balsamico

DOLCE

hausg. warmer Pflaumen-Zimtcrumble mit Dinkelstreusel & von Hand aufgeschlagener Süßrahm dazu Vanille- oder Zimteis 9,50

Tartufo al Cioccolato con Panna & Crunch al cioccolato 8,90

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.
Gemüsebeilage statt Nudeln zum Fleisch-/Fischgericht + 4,50 €

Zahlung: Bar & EC (ab 20 €) / Keine Kreditkarten