

“Piatti di Pasta Pasquali”

- A) **Ravioli ai porcini con salvia e parmigiano.** A, G € 14.80
Hausgemachte Steinpilz-Ravioli mit frischen Pilzen, Salbeiblätter und geraspelttem Parmesan, dazu einen Beilagesalat.
- B) **Ravioli agli asparagi con aromi.** A, G € 13.80
Hausgemachte Spargel-Ravioli mit frischem Spargel, dazu einen Beilagesalat.
- C) **Tortelloni ripieni al salmone.** A, G, D € 13.80
Hausgemachte Lachs-Tortelloni mit Brokkoli in Lachs-Rahmsauce, dazu einen Beilagesalat.
- D) **Tortelloni al magro con noci.** A, G, E € 13.80
Hausgemachte Walnuss-Ravioli mit Champignon, Salbeiblätter und geraspelttem Parmesan, dazu einen Beilagesalat.
- E) **Spaghetti freschi alla Marinara.** A, D € 14.80
Hausgemachte Spaghetti mit frischen Meeresfrüchten, Muscheln und Garnelen in Tomatensauce gegart, dazu einen Beilagesalat.
- F) **Gnocchi freschi con asparagi e gamberetti.** A, G, B € 14.80
Hausgemachte Kartoffel-Gnocchi mit frischem Spargel und Krabben, dazu einen Beilagesalat.

Vegan und Gluten frei

- G) **Risotto con asparagi freschi.** € 14.80
Veganes Reisgericht mit frischem Spargel mit Kräutern und Soja-Creme, dazu einen Beilagesalat.
- M) **Piatto di verdura fresca con polenta.** € 13.80
Teller mit verschiedenen frischen Gemüsen und Gebratene Mais-Gries-Polenta, dazu einen Beilagesalat.
- N) **Pasta vegane con verdure fresche.** € 13.80
Vegane Mais-Mehl Nudeln mit frischem Gemüse und Rucola-Blättern, dazu einen Beilagesalat.

^A Gluten, ^B Krebstiere, ^C Eier, ^D Fisch, ^E Erdnüsse, ^F Sojabohnen, ^G Milch,
^H Schalen Früchte, ^I Sellerie, ^J Senf