

CIAO GENTE,

hier kurz (ihr habt Hunger, ja!) und knapp
unsere Spielregeln:

die mit * gekennzeichneten Gerichte gibt es nicht als
halbe Portion (nicht schlimm, oder?...).

Die grüne Sauce (außer als zur PIZZA CALZONE) kostet
extra € 3,90.

Danke für euer Verständnis,
dass wir nur BARZAHLUNG akzeptieren.

Wir sind glücklich, wenn ihr es seid. Kommt ihr wieder,
sind wir alle (!) noch glücklicher.

Selbst als Italiener sind wir nicht perfekt 😊.

Aber wer ist das schon?

Sollte etwas schiefgehen, sprecht uns an.

Das ist immer noch der beste Weg.

GRAZIE MILLE !!!

Ah... fast vergessen 😊...

Lest bitte unbedingt unsere Warnhinweise
am Ende der Speisekarte.

Und nochmal: Es ist wirklich schön, dass ihr da seid!

Mit eurer Hilfe werden wir alles daransetzen,
euch glücklich zu machen 😊 😊 😊

das Star-Team of Davide!

I NOSTRI APERITIVI

unsere Aperitifs

IL PROSECCO

Mal ehrlich... gibt es was besseres als ein schönes Glas Prosecco?

EIGENER DIREKT-IMPORT ... und zwar vom Feinsten !!!

Nach italienischem Gesetz ist Prosecco ein Produkt, dessen Herkunft geschützt ist. Es darf also **NUR** in einem genau definiertem Gebiet und einigen Unterzonen produziert werden. Eine von diesen Unterzonen ist das "Valdobbiadene" .Und von dort kommt unser Prosecco:

aus Guia di Valdobbiadene.

In diesem Fall trinkt ihr nicht nur ein großartiges Produkt, sondern auch ein authentisches Erzeugnis, dessen geschützte Herkunft durch ein klares, gesetzliches Verfahren geregelt ist.

Wie alle Qualitätsprodukte (jeden Typs und auf der ganzen Welt)

Hat es seinen Preis, der durch die Produktionsbestimmungen bestimmt wird. Traut keinen Fälschungen !

Trinken ist nicht gleich trinken ... Lieber weniger trinken (wenn`s denn sein muss) aber dafür besser vollendet genießen !

10 cl

11% vol

€ 3,50

Selbstverständlich haben wir aber auch :

MARTINI, SHERRY, CAMPARI und mehr....

Bitte die Hinweise am Ende der Speisekarte beachten

I NOSTRI ANTIPASTI unsere Vorspeisen

FUNGHI ALLA GRIGLIA € 10,90

gegrillte Champignons. Was?...Mehr nicht?... Doooch ... viel Liebe !

*** GAMBERONI MOZZAFIATO *** € 12,90

Spieß von Gambas in einem flüssigen Fond von frischem Knoblauch und Olivenöl, mit Tomatenwürfeln abgerundet. Das wird dich atemlos lassen, ohne Zweifel !!! -Gott sei Dank-, sagt dein Partner.

*** BRUSCHETTA *** € 4,90

Geröstetes Brot mit marinierten Tomaten

*** TOCCATA GODERECCIA *** € 5,90

mit Knoblauch und Peperoncino gewürztes Pizzabrot (scharf)
dazu 5 verschiedenen Saucen, als Ehrengast: unsere grüne Knoblauchsauce

***TENTAZIONI *** € 5,90

Milde Peperoni (aus der Lombardei), frische Tomaten, rote Zwiebeln, Knoblauch, gemischte Oliven... Hätte der Adams-Apfel nicht funktioniert, wäre das die zweite Wahl gewesen...

BRAMOSIA € 10,90

Scharfe gebratene (kleine) Gambas mit Knoblauch, auf Sahne-Parmesan-Spinat. Während man genießt, fragt man sich, wofür man vorher gelebt hat ...

ANTIPASTI DELLA VETRINA

Preis je nach Portion

eine Entdeckungsreise „made in italy“

Fortsetzung folgt...

*** ENTSTEHUNG DES RADS *** € 7,90

„Pizzarad“ mit Mozzarella, Tomaten und Basilikum. Dazu ein Duett von Pest-Saucen. Das war damals die wahre „erste Versuchung
... aber irgendwie hat es sich doch anders entwickelt 😊 😊 😊

SCOTTADITA € 10,90

Scharfe Putenbrust-Streifen auf Blattsalat mit würziger, kalter Käse-Creme. „Heiß und scharf“ also: definitiv Männersache (😊 😊 😊)

LE NOSTRE INSALATE unsere Salate

*** MILLENNIUM DUE *** € 8,90

Der Jahrtausend-Salat!!! Mit Rucola, Salami „Milano“ , Mozzarella, Parmesan

*** PULI- PULI- PÚ *** ...fa il tacchino € 8,90

Salat mit Putenfleisch in Kräuterbutter angebraten, mit Zwiebeln und Tomaten

*** INSALATA VIRGILIO *** € 6,90

Gemischter Salat mit Schafskäse, Oliven und lombardischen Peperoni

INSALATA SICILIA € 6,90

piccola/klein

Gemischter Salat mit Thunfisch und Ei € 8,90

grande/groß

INSALATA DI CARCIOFINI € 8,90

Übersetzt wäre es: Artischockensalat...Nun, es ist nicht so harmlos wie es klingt...

*** A SARA PIACE COSÍ *** (sprich: a Sara piatsche kosí !) € 12,90

Sara mag es so: schön bunter Salat mit Gambas in Olivenöl angebraten und Parmesan

Bitte die Hinweise am Ende der Speisekarte beachten

LA NOSTRA PASTA unsere Nudelgerichte

Unsere Nudeln werden im handwerklichen Betrieb extra für uns (für euch 😊) produziert – und zwar 100% mit Hartweizen-Grieß mit weizen-keim. Nach der traditionellen Methode, bei niedrigen Temperaturen und mit Formen aus Bronze.

TACK & BROCK € 8,90

Fettuccine Nudeln mit Putenbrust-Spitzen in einer leicht scharfen Butter-Sauce und gemahlenem edelsüßem Paprika, gebunden mit einer Creme aus Parmesan.... Pssttt.....Streng geheimes Rezept, wonach viele Verdener Gastronomen streben..... 😊 😊 😊

Der Legende nach gibt es auch eine verführerische, überbackene Version mit zusätzlich Sahne und Mozzarella für nur € 11,90

SPAGHETTI DELLO CHEF € 8,90

mit Fleischragout, Sahne und Knoblauch. Dieses Gericht schreibt mit unserer Familie einen Teil der Geschichte des "Davide"

PENNE PROFESSOR "PANZA" € 9,90

mit Filetspitzen und gemischtem Gemüse in Sahne-Tomatensauce.

Wiederholt es mit mir: „ich werde das testen..., ich werde das testen... “

* LA PASTA DI DARIO * € 12,90

Spaghetti mit Speck, Champignons, Gambas in Sahne-Tomatensauce in Alufolie ...und natürlich scharf und mit Knoblauch. Stimmt, Dario?... "SÍ !!!"

* TRIS DI PASTA * € 12,90

Dreierlei Nudeln mit drei verschiedenen Saucen....Wie bitte?...

Hast du noch nie davon gehört?... Oh, mamma mia, mamma mia...

Fortsetzung folgt....

- FETTUCCINE AL SALMONE** € 10,90
weiße Bandnudeln mit Räucherlachs und Kaviar. Alle wissen,
dass deswegen Zar Alexander einmal in der Woche bei uns zu Gast ist
- PASTA ARS VIVENDI** € 10,90
gelbe und grüne Bandnudeln mit Filetstreifen in Cognac-Cremesauce
(Franzosen können nur davon träumen...)
- PENNE RIVIERA ADRIATICA** € 9,90
mmhhh Krabben, Spinat, frische Tomaten...Ohhoooo..... und zum Abschluss,
das Ganze mit einem Schuss cremiger Sahne...Ahhaaa..... 😊
- TAGLIATELLE DELLA CASA** € 8,90
grüne Bandnudeln mit Sahne, Schinken, Champignons und Fleischragout.
Ein Teil der **“tradizione Davide”** – . lasst es euch einfach schmecken.
- SPAGHETTI DELLE ISOLE TREMITI** € 12,90
Selbstzusammengestellte Kollektion von Meeresfrüchten in einer schmackhaften
Tomatensauce und frischen Tomaten. Auf dem Teller hört man die Meeresfrüchte
schreien: „ISS MICH! Du Feinschmecker, du !“
- TORTELLINI PANNA & FUNGHI & SPECK** € 9,90
fleischgefüllte Nudeln mit Sahne & Pilzen & Speck...
...Kennst du eine andere Art, die **“Begierde”** zu stillen ...?

Bitte die Hinweise am Ende der Speisekarte beachten

I NOSTRI PIATTI AL FORNO

unsere überbackenen Spezialitäten

- LASAGNE ALL` EMILIANA** € 9,90
mit Käse und Fleischragout überbackene hausgemachte Nudeln
- CANNELLONI NACH BAUERN ART** € 9,90
mit Spinat und Hackfleisch gefüllte hausgemachte Nudeln,
überbacken mit Käse (nach eine Rezept von Oma)
- PENNE ENZO** € 9,90
überbackene Nudeln mit Schinken, Erbsen, Sahne, Ei und Fleischragout
- PARMIGIANA DI MELANZANE** € 11,90
Gebackenen Auberginenscheiben, überbacken mit Käse, Tomatensauce und
Schinken
- FETTUCCINE BARBAROSSA** € 9,90
weiße Bandnudeln mit Tomatensahnesauce, Knoblauch, sehr scharf !
überbacken mit Mozzarella-Käse
- FETTUCCINE "COMA D`AMORE"** € 9,90
weiße Bandnudeln mit Broccoli, Schinken, Champignons in einer rosa
Tomatensauce mit Knoblauch, ziemlich scharfgemacht - und mit Käse überbacken
- * I TRE MOSCHETTIERI *** (sprich: i tre moskettieri) € 12,90
drei verschiedene Nudelspezialitäten, (nicht auswählbar) mit Käse überbacken

Bitte die Hinweise am Ende der Speisekarte beachten

LE NOSTRE PIZZE auf die Pizza, fertig, los...

Unsere Pizzen, wie unser Brot und unsere Nudeln, werden mit einer ausgewählten Mischung von biologisch zertifizierten Mehlsorten. Extra für euch in einer Mühle in Nord-Italien handwerklich gemahlen. Wir setzen den Teig nur mit Mutterhefe an. Somit garantieren wir euch ein gesundes Qualitätsprodukt in Einklang mit Tradition.

Ihr könnt unsere Pizza als **XXL** (Durchmesser ca. 32 cm) mit ca. 30 % Aufschlag auf den Normalpreis oder als **Taschenformat** (Durchmesser: ca. 22 cm), für ca. 70% des Normalpreises bestellen, - alle außer die mit * gekennzeichneten.

BUFALINA € 7,90

„Bufala“ ist italienisch und bedeutet die Büffel-Kuh. Und „Bufalina“ kleine Büffel-Kuh. Also: eine Tomaten - (kleine) Büffelmozzarella - Basilikum - EVO (Extra Vergin Oil) - und nichts anderes - DAS ist Pizza - Traum nach Davide Artverdrehte Denkweise...

IL CORTILE DEL DUCA DER HOF DES HERZOGS € 10,90

Mit Tomaten, Käse, Mozzarella, gebratenen Putenbrust, Erbsen, Parmesanspänen, und frischem Knoblauch... Man sagt, dass die Rezeptur von Komparsen der *Domfestspiele* während der Proben-Pause erfunden wurde

PIZZA LIBIDO € 10,90

Tomaten, Käse, Mascarpone-Käse, Speck, Knoblauch, frische Tomaten mit Basilikum.... Wow, wow, wow - und die Nacht gehört Dir ...

QUINTA STAGIONE DIE FÜNFTE SEASON € 10,90

Ohne Tomatensauce! Dafür, mit Käse-Creme und Mozzarella, Salzkartoffeln, Olivenöl, Speck, und Steinpilzen.. Vorsicht! Hiernach wird dir Alice`s Welt im Wunderland näher kommenoder du ihr ...

Fortsetzung folgt....

Bitte die Hinweise am Ende der Speisekarte beachten

LA RAFFINATA

€ 10,90

Tomaten, Käse, Gorgonzola, Salsiccia dolce (Ital. Rohwurst), Radicchio...

Raffinierte Komposition!!! Allen wird es schmecken. Die Feinschmecker werden es genießen ☺

WALDeMAR

€ 10,90

Tomaten, Käse, Steinpilzen, Speck, Gambas...

Walde~~m~~ar ging in den Wald, traf ein Wild, rot vor Wut, weil es wusste, dass

Walde~~m~~ar... Also, Walde~~m~~ar wusste dass.... Nein, Walde~~m~~ar wusste nicht...dass...

...warte....Ehm... jetzt bin ich verwirrt...

PIZZA QUATTRO STAGIONI

€ 10,90

Tomaten, Käse, Schinken, Champignons, Salami, Artischocken.

Erwecke den VIVALDI in dir !!!

PIZZA MAFIA

€ 10,90

Tomaten, Käse, Schinken, Champignons, Kapern, Paprika,

Peperoni aus dem Lombardei Knoblauch und Peperoncino. Sehr scharf!!!

Und nachher bist du „einer von uns“ !

* CALZONE *

normal

€ 9,90

Tomaten, Käse, Schinken, Champignons, Artischocken.

max

€ 12,90

Churchills Lieblingspizza ! (Fleischragout € 3,90 Aufpreis)

PIZZA ENZO

€ 10,90

Tomaten, Käse, Schinken, Champignons, Salami, Zwiebeln,

gebackenes Ei, Paprika und Artischocken

-Genau wie Schwiegervater es mir beigebracht hat! (...nur ein bisschen besser ☺)

Fortsetzung folgt....

Bitte die Hinweise am Ende der Speisekarte beachten

PIZZA "DOM DE MILAN" € 10,90

Tomaten, Gorgonzola, Salami "Milano" , Rucolasalat mit frisch gemahlenem Pfeffer und geriebenem Parmesan. Inklusiv einem Sonderschutz-Bonus von der heiligen, goldenen Madonnina ☺ („Milan l'é un gran Milan")

PIZZA DARIO € 12,90

Tomaten, Käse, Champignons und nach Dario`s Belieben: Rucolasalat, Parmaschinken, Parmesanspäne... natürlich mit Knoblauch und Peperoncino (also scharf)... Hiermit möchten wir „Dario for President " vorschlagen ☺ ☺ ☺

*** PIZZA UFO *** € 12,90

Tomaten, Mozzarella, frische Champignons, Zwiebeln, Speck, Rucolasalat und Peperoncino. Diese Pizza ist scharf und zugeklappt. Für den großen Hunger ! Rezept wurde uns im Original von E.T. vermacht !

PIZZA CON VERDURE € 10,90

Tomaten, Käse und gegrilltem Gemüse aus unserem Vorspeisen-Sortiment. Nein, bitte! Sag jetzt nicht, dass dir das Gemüse zu gesund ist....

PIZZA N°1 € 12,90

Tomaten, Käse mit Gambas, Spinat, Gorgonzola und Birne... Ehm...Birne? Ja, Birne! Sag mal: mit Birne??? Jah-ha... zum vierten Mal. Mit Birne! Na, und...?

PIZZA ALLA LUPARA € 9,90

Tomaten, Käse, Schinken, Champignons, Knoblauch, Peperoncino Sehr scharf ! Die Pizza mit mehr "TIFOSI" als alle anderen !

Bitte die Hinweise am Ende der Speisekarte beachten

I NOSTRI PESCI

unsere Fischgerichte

Unser Fisch wird frisch geliefert – bis zu 5mal in einer Woche.

Muschelgerichte gibt es nur in den Monaten, die auf „r“ enden (und auch nicht immer). Unsere Fischfilets sind handfiletiert – also VORSICHT! Es könnte sich noch die eine oder andere Gräte versteckt haben. Zu unseren Fischgerichten (außer zu den Muscheln) servieren wir als Beilage einen kleinen Salat und Gemüse.

FISCHVITRINE

Wir haben ein besonders inniges Verhältnis zu **Neptun**.

Ein Blick an unsere Fischvitrine und ihr werdet verstehen.

Verschiedene Fischarten, verschiedene Preise.

COZZE ALLA MARINARA ○ AL POMODORO € 12,90

Muscheln in der legendären Speziialsauce, natürlich mit Knoblauch und Peperoncino (traditionell)

ODER in Tomatensauce, auf jeden fall mit Knoblauch und Peperoncino (traditionell)

COZZE ALLA PANNA € 14,90

Muscheln in pikanter Sahnesauce (innovativ), mit Knoblauch, Zwiebeln und Peperoncino

COZZE "CORSARO NERO" € 14,90

Muscheln in Mascarpone-Zitronensauce, abgerundet mit Wodka (innovativ)
...mit Knoblauch, Zwiebeln und Peperoncino

Fortsetzung folgt....

Bitte die Hinweise am Ende der Speisekarte beachten

- CALAMARI "IL PRESIDENTE"** € 14,90
Tintenfischringe mit Tomaten und Basilikum zubereitet.
Eisenhower war verrückt danach!
- SALMONE AL LIMONE E ANETO** € 16,90
Lachsfilet genauso wie im Titel: mit Zitrone und Dill.
- FILETTI DI PESCE ALLA SENAPE** € 16,90
Zungenfilet in Senf-Sahnesauce
Sehr geschmackvoll, sehr intensiv ... sehr für Dich !
- FILETTI DI PESCE ALLA CARDINALE** € 16,90
Zungenfilet mit Krabben in Prosecco-Sahnesauce.
Wenn aus Rezepturen Poesie wird...
- GAMBERONI DELLA FAMIGLIA FRANCO** € 26,90
Gambas in Spezialsauce – lasst euch überraschen ...
- GAMBERONI ALLA DARIO** € 26,90
Gambas in Cognac-Sauce mit italienischen Kräutern nach Dario`s Art.
- CALAMARI ALLA GRIGLIA** € 18,90
Gegrillter Tintenfisch -
Es handelt sich um Calamari aus dem Atlantik und wir grillen sie "al dente"
(bissfest). Mehr Urlaub auf dem Teller geht nicht.

Bitte die Hinweise am Ende der Speisekarte beachten

LE NOSTRE CARNI unsere Fleischgerichte

Zu unseren Fleischgerichten servieren wir einen kleinen Salat und Gemüse als Beilage

COTOLETTA ALLA VALDOSTANA € 16,90

Ein Hammer, für alle, die als "gute Esser" (oder als "große Fresser") bekannt sind: Schnitzel, mit Schinken, und alles mit Käse überbacken

SCALOPPINE DELLO CHEF € 16,90

Schweinemedallions in Tomatensauce mit Champignons, pikant gewürzt

SCALOPPINE MARTINELLI € 16,90

... versprochen ist versprochenWir verraten nur soviel:
Mr. Martinelli mag es gerne scharf, mit Paprika und Knoblauch

SCALOPPINE ALL`ITALIA € 16,90

Schweinemedallions mit Schinken, Käse, Champignons in einer würzigen
Spezielsauce... Oma Carmela?... Hörst du uns?... DU bist Jetzt dran!

FETTINA FRIVOLA € 16,90

Schließt die Augen und denkt an schöne Pilze im Wald, an cremig
geschmolzenem Käse in Sahne, die Schweinemedallions nicht vergessen
Und zum Bestellen bitte wieder aufwachen

TACCHINO AL GORGONZOLA E FUNGHI € 16,90

Truthahnfilets mit angebratenen Riesen-Champignons mit Sahne und Gorgonzola.
Noch nie war Geflügel so sinnlich.

Fortsetzung folgt....

Bitte die Hinweise am Ende der Speisekarte beachten

SALTIMBOCCA ALLA ROMANA € 16,90

Schweinemedallions natur mit Schinken, Weißwein-Sauce und Salbei

BISTECCA "BRUCIACULO" € 20,90


Kein Grund zur Panik, hier muss man nur volljährig oder in Begleitung eines Erwachsenen sein, und dann kann man dieses scharfe (aber wirklich scharfe) Steak (argentinisches Rindfleisch) genießen.

Euch erwarten Tomaten-Concassè, Oliven, Peperoncino, etwas Cognac...

UN`ARGENTINA A VERDEN € 20,90

eine Argentinierin in Verden

Scharfes gebratenes, schmackhaftes, argentinisches Rindersteak mit Speck, frischen Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch und Pfefferscharf.

Ich kann nur sagen „...don' t cry for me Argentina...  ”

GORGONGOLOSA € 20,90

In Olivenöl angebratenes argentinisches Steak mit einer Scheibe Gorgonzola in Ofen gegart. Mediterrane Düfte und Kräuterbutter werden dich in einen italienischen Traum mitreißen. Einige edle Balsamico Tropfen und Gemüse werden sich Mühe geben, deinen Gaumen zu verführen. ☺

*** FILETTO AL PEPE VERDE *** € 26,90

Argentinisches Rindsfilet in einer schönen cremigen Sauce mit grünem Pfeffer

*** FILETTO CAPITAN UNCINO *** € 26,90

Argentinisches Rindsfilet nach einem Rezept von Capt'n Hook: mt Gambas und Pilzen, in Cognac-Sahne-Sauce

*** FILETTO AI FUNGHI MISTI *** € 26,90

Argentinisches Rindsfilet mit einer edlen Mischung von Waldpilzen und Trüffelduft, mit Rotwein-Sahnecremesauce. Keine Angst, die Pilze sind nicht selbst gesucht

Bitte die Hinweise am Ende der Speisekarte beachten

I NOSTRI DESSERT unsere Nachspeisen

GELATO MISTO (CON PANNA?)	1 Kugel	€ 1,30
gemischtes Eis. (Sahne? € 1,30 extra)		
PANNA COTTA		€ 6,90
typisch norditalienische Nachspeise		
TIRAMISU		€ 6,90
italienische Spezialität, selbstverständlich hausgemacht		
TARTUFO BIANCO O NERO		€ 8,00
weißer oder schwarzer "Tartufo", eine Eis-Spezialität		
ZABAIONE	ab	€ 8,00
italienische Weinschaumcreme, ab zwei Personen die achte Weltwunder		
PECCATI DI GOLA		€ 10,90
Leckereien für Leckermäulchen		
MELE STREGATE		€ 8,00
verhexte Apfelringe, extra für Dich vom großen Merlin		

Bitte die Hinweise am Ende der Speisekarte beachten

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

MALZBIER	0,33 l	€ 2,60
ORANGENLIMONADE ^{3,5} ZITRONENLIMONADE ²		
COLA, COLA LIGHT ^{1,5} , SPEZI ^{1,3}	0,2 l	€ 2,30
	0,4 l	€ 3,60
APFEL, KIRSCH, BANANEN, MARACUJA	0,2 l	€ 2,30
(sowohl Saft als auch Schorle)	0,4 l	€ 3,60
MINERALWASSER	0,25 l	€ 2,00
ACQUA MINERALE ITALIANA	0,50 l	€ 3,60
ACQUA MINERALE ITALIANA	1,00 l	€ 5,90

1 = coffeinhaltig 2 = Benzoesäure 3 = Betacarotin 4 = chininhaltig 5 = Farbstoff

LE NOSTRE BIRRE - unsere Biere

HAAKE BECK vom Fass	0,30 l	€ 2,60
(..oder Alsterwasser)	0,40 l	€ 3,10
KRÄUSEN PILS vom Fass	0,30 l	€ 2,90
	0,50 l	€ 4,60
BECK`S (auch alkoholfrei)	Fl. 0,33 l	€ 2,60
MAISEL`s BIER (Hefeweizen)	0,50 l	€ 3,90
Hell, Dunkel, Kristall, alkoholfrei		

Bitte die Hinweise am Ende der Speisekarte beachten

LE NOSTRE BEVANDE CALDE

unsere warmen Getränke

ESPRESSO			€ 1,80
gut, schwarz, klein, stark ... wie die Italiener			
CAPPUCCINO			€ 2,00
LATTE MACCHIATO			€ 3,40

I NOSTRI ALCOOLICI unsere Spirituosen

VECCHIA ROMAGNA	38% Vol.	2 cl	€ 3,00
LIMONCELLO	28% Vol:	2 cl	€ 2,50
SAMBUCA BIANCA oder NERA	40% Vol.	2 cl	€ 2,50
AMARETTO	21% Vol.	2 cl	€ 2,50
AMARI VARI	32% Vol.	2 cl	€ 2,50
(AVERNA, RAMAZZOTTI, FERNET...)			

... und DANN GRAPPA, GRAPPA, und nochmals GRAPPA!!

Verschiedene Preiskategorien - ...es geht los bei 40% Vol. 2 cl € 3,00

Bitte die Hinweise am Ende der Speisekarte beachten

Bei Wünschen oder Vermisstenmeldungen wendet euch an uns !

Weitere Hinweise:

Schinken = Aus den hintere keule des Schwein. Feine, wertvolle Art Schinken zu verkosten (kein Vorder-Formschinken !)

Schafskäse = Käse aus nur Schafsmilch

Bolognese / Fleischsauce ist mit gemischtem Hackfleisch (Schwein, Kalbs und Rindfleisch) zubereitet

Vorspeisen, Pasta- und Pizzazutaten (wie z.B. Oliven, Champignons, Kapern, Peperoni, Artischocken, Thunfisch, Speck, Parma- und Kochschinken, Wurst allgemein, usw.) wurden behandelt bzw. zubereitet mit Konservierungsstoffen und/oder Antioxidationsmittel und/oder Phosphat und/oder Geschmacksverstärker

Was den Bauer nicht kennt,
frisst er nicht.

Würden wir immer wissen
was wir fressen,
wären wir alle Bauern.

Warnung !

Lebensgefahr !!

Bitte unbedingt lesen !!!

Liebe Leute,

im Prinzip sind ALLE unsere Gerichte (je nachdem) für Allergiker nicht geeignet

also:

wir kochen mit Herz und Leidenschaft und richtigen, echten Lebensmitteln

mit natürlich vorkommenden und trotzdem verdächtigen,

im Folgenden näher benannten Allergenen :

Glutenhaltiges Getreide, Krebstiere, Eier, Fisch, Schalenfrüchte (diverse Nuss-Arten),

Senf, Erdnüsse, Milch, Weichtiere.

Unsere Rezepturen sind also voller Allergene,

sie können aber trotzdem nicht verändert werden.

Das soll schon mal vorkommen.

Falls Sie Allergiker sind, sprechen sie uns bitte unbedingt an.

Wer hier bei uns isst, tut dies auf eigene Gefahr.