

I NOSTRI ANTIPASTI unsere Vorspeisen

* GAMBERONI MOZZAFIATO * € ZWÖLF,90

Garnelen-Spieß 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)

*TENTAZIONI * € SECHS,90

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

BRAMOSIA € ZWÖLF,90

Scharf angebratene (kleine) Gambas mit Knoblauch, auf Sahne-Parmesan-Spinat. Während man es isst, fragt man sich wofür man vorher gelebt hat...

* ENTSTEHUNG DES RADS * € ACHT,90

„Pizzarad “ mit Mozzarella, Tomaten und Basilikum. Dazu eine zweierlei von Pesto-Sauce. Das war damals die wahre „erste Versuchung“
... Irgendwie hat es sich doch anders entwickelt ☺ ☺ ☺

Fortsetzung folgt....

FUNGHI ALLA GRIGLIA € ZEHN,90

gegrillte Champignons. Was?...Mehr nicht?... Oh doooch!

ANTIPASTI DELLA VETRINA

eine Entdeckungsreise "made in italy"

Preis je nach Portion

(€ DREI,90 / 100 Gr.)

* BRUSCHETTA * € FÜNF,90

Geröstetes Brot mit marinierten Tomaten, uuuuuuralte süditalienische Vorspeise

* TOCCATA GODERECCIA * € SECHS,90

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

SCOTTADITA € ELF,90

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

LE NOSTRE INSALATE unsere Salate

* MILLENNIUM DUE * € ACHT,90

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

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

Salat mit Putenfleisch in Kräuterbutter angebraten, Zwiebeln und Tomaten
Der Titel kommt von einem alten italienischen Lied der '70... sehr lustig ☺
müsst ihr mal hören

* INSALATA VIRGILIO * € ACHT,90

Gemischter Salat mit Schafskäse, Oliven und lombardischen Peperoni
"Virgilio" war ein großartiger ital. Dichter (19 v.C.)

INSALATA SICILIA klein € ACHT,90 groß € ZEHN,90

Gemischter Salat mit Thunfisch und Ei

INSALATA DI CARCIOFINI € ZEHN,90

So übersetzt wäre: Artischockensalat...Na ja, ist nicht so harmlos wie es klingt...

* A SARA PIACE COSÍ * (sprich: a Sara piatsche kosi) € ZWÖLF,90

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

LA NOSTRA PASTA unsere Nudelgerichte

Unsere Nudeln werden in handwerklichen Betrieb (ital.: Pastificio Artigianale) extra für uns (also für euch) produziert. Und zwar mit **hochwertigen Zutaten**, nach der traditionellen Methode: bei niedrigen Temperaturen! Und mit Formen aus Bronze.

TACK & BROCK € ELF,90

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

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

SPAGHETTI DELLO CHEF € ZEHN,90

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

PENNE PROFESSOR "PANZA" € ZWÖLF,90

mit Rindsspitzen und gemischtem Gemüse in Sahne-Tomatensauce.

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

* LA PASTA DI DARIO * € SECHSZEHN,90

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

* TRIS DI PASTA * € VIERZEHN,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 € ZWÖLF,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 € ZWÖLF,90

gelbe und grüne Bandnudeln mit Rindstreifen in Cognac-Cremesauce (Franzosen können nur davon träumen...)

PENNE RIVIERA ADRIATICA € ZWÖLF,90

mmhhh Krabben, Spinat, frische Tomaten...Ohhoooo..... und zum Abschluss, das Ganze mit einem Schuss cremiger Sahne...Ahhaaa..... 😊

TAGLIATELLE DELLA CASA € ZEHN,90

grüne Bandnudeln mit Sahne, Schinken, Champignons und Fleischragout. Ein Teil der „tradizione Davide “. Und hier fällt mir nichts anderes ein.

SPAGHETTI DELLE ISOLE TREMITI € VIERZEHN,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 € ZEHN,90

fleischgefüllte Nudeln mit Sahne & Pilzen & Speck...
...Kennst du eine andere Art, die „Begierde“ zu stillen ...?

I NOSTRI PIATTI AL FORNO

unsere überbackenen Spezialitäten

LASAGNE ALL'EMILIANA € ELF,90

mit Käse und Fleischragout überbackene hausgemachte Nudeln

CANNELLONI NACH BAUERN ART € ELF,90

mit Spinat und Hackfleisch gefüllte hausgemachte Nudeln,
überbacken mit Käse

PENNE ENZO € ELF,90

überbackene Nudeln mit Schinken, Erbsen, Sahne, Ei und Fleischragout

PARMIGIANA DI MELANZANE € ZWÖLF,90

Gebackene Auberginenscheibe, überbacken mit Käse, Tomatensauce und Schinken

FETTUCCINE BARBAROSSA € ELF,90

weiße Bandnudeln mit Tomatensahnesauce, Knoblauch, sehr scharf !
überbacken mit Mozzarella-Käse

FETTUCCINE "COMA D'AMORE" € ELF,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) € VIRZEHN,90

drei verschiedene Nudelspezialitäten, (nicht auswählbar) mit Käse überbacken

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

Unsere Pizzen, wie unser Brot und unseren hausgemachte Nudeln, werden mit einer ausgewählten Mischung von **biologisch zertifizierten Mehlsorten aus Italien** (typ „0“, typ „1“ und „Manitoba“) extra für euch in einer Mühle handwerklich gemahlen. Wir setzen den Teig nur mit **Mutterhefe** an und lassen wir den ca. **60 stunden gehen!** Somit garantieren wir euch nicht nur ein gutes, sondern auch ein gesundes Qualitätsprodukt in Einklang mit Tradition.

Ihr könnt unsere Pizza als **XXL** (Durchmesser ca. 35 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 * € NEUN,90

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

IL CORTILE DEL DUCA € ELF,90

DER HOF DES HERZOGS

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

PIZZA LIBIDO € ELF,90

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

Fortsetzung folgt...

QUINTA STAGIONE € ZEHN,90

DIE FÜNFTE JAHRESZEIT

Ohne Tomatensauce, mit Schafskäsecreme und Mozzarella, Salzkartoffeln, Olivenöl, Speck, und Wald- und Steinpilzen.. Vorsicht! Hiernach wirst dir Alice's Welt im Wunderland näher kommen ...

LA RAFFINATA € ZWÖLF,90

Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola, Salsiccia dolce (Ital. Rohwurst), Radicchio... Raffinierte Komposition!!! Allen wird es schmecken. Die Feinschmecker werden es sogar genießen ☺

WALDeMAR € ZWÖLF,90

Tomaten, Mozzarella, Steinpilzen, Speck, gambas...

Walde^emar ging in den Wald, traf ein Wild, rot vor Wut, weil es wusste, dass Walde^emar... Also, Walde^emar wusste dass.... Nein, Walde^emar wusste nicht.....warte....Ehm... jetzt bin ich verwirrt...

PIZZA QUATTRO STAGIONI € ELF,90

Tomaten, Mozzarella, Schinken, Champignons, Salami, Artischocken.
Erwecke den VIVALDI in dir !!!

PIZZA MAFIA € ELF,90

Tomaten, Mozzarella, Schinken, Champignons, Kapern, Paprika, Peperoni aus dem Lombardei Knoblauch und Peperoncino. Sehr scharf!!!
Und nachher bist du „einer von uns“!

* CALZONE * normal € ZEN,90 Groß € VIERZEHN,90

Tomaten, Mozzarella, Schinken, Champignons, Artischocken. Churchills Lieblingspizza ! (Fleischragout € 2,50 Aufpreis)

Fortsetzung folgt...

PIZZA ENZO € ELF,90

Tomaten, Mozzarella, Schinken, Champignons, Salami, Zwiebeln, gebackenes Ei, Paprika und Artischocken
-Genau wie Schwiegervater es mir beigebracht hat!

PIZZA "DOM DE MILAN" € ELF,90

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

PIZZA DARIO € VIERZEHN,90

Tomaten, Mozzarella, Champignons und nach Dario's Belieben: Rucolasalat, Parmaschinken, Parmesanspäne... natürlich mit Knoblauch und Peperoncino (also scharf)... Stimmt, Dario? „....Klaro doch!“

* PIZZA UFO * € VIERZEHN,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 € ZWÖLF,90

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

PIZZA N°1 € VIERZEHN,90

Tomaten, Mozzarella mit Gambas, Spinat, Gorgonzola und Birne...
Ehm...Birne? Ja, Birne!Sag mal.... mit Birne??? Ja-ha, zum vierten Mal.
Mit Birne, na? Und?

Fortsetzung folgt...

PIZZA ALLA LUPARA € ZEHN,90

Tomaten, Mozzarella, Schinken, Champignons, Knoblauch, Peperoncino
Sehr scharf ! Die Pizza mit mehr „TIFOSI“ als alle anderen !

*PIZZA "LA BURRATA" * € NEUN,90

Tomaten-Concassé, mit Basilikum, Knoblauch, Olivenöl Extra Vergine
uuuuuund.... die „BURRATA“.... Ach, „die“ Geschichte!... Also: Ich muss es dir
erzählen.... Es gab einmal....

*PIZZA MEZZO METRO!!! *

Ein halber Meter Pizza!!!

In der Regel, wenn man von einem halben Meter spricht, meint man
bekannterweise 50 cm von irgendwas... in diesem Fall handelt es sich
um PIZZA!.... So!.... Und was wollt ihr noch wissen?.....Ach, ja...
Ahahahahaha....Ehm....Folgendes :

-CAMPO DEI GIGLI € FÜNFUNDZWANZIG,90

mit Tomaten, Mozzarella und gegrilltem Gemüse aus unserer
Vorspeisen-Vitrine (also vegetarisch).

Nach dem Motto: Diät? Fang ich morgen an. So!!!

-SUPERCALIFRAGILISTICHESPIRALITOSO € FÜNFUNDZWANZIG,90

(Eheheheheh...Los, versuch es nachzusprechen...) mit Tomaten,
Mozzarella, Schinken, Salami, Erbsen, Zwiebeln, Champignon (auf
Wunsch auch mit Knoblauch und/oder scharfem Peperoncino)

-SCHWERGEWICHT € ACHTUNDDREIßIG,90

mit Tomaten, Mozzarella, **1 kg. Gambas!!!** Knoblauch, rohe Zwiebeln,
Rucola und zwei Gläser 0,2 L. Grecale-Bier (craft beer aus Italien-Friaul
mit 10% vol.)

Was meinst du? 😊 Kann dann noch was schief gehen?

I NOSTRI PESCI unsere Fischgerichte

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

Miesmuschelgerichte 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 Miesmuscheln) servieren wir als Beilage einen kleinen Salat und Gemüse.

FISCHVITRINE

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

Ein Blick an unsere Fischvitrine und Sie werden es verstehen.

verschiedene Fischarten...verschiedene Preise...

COZZE ALLA MARINARA € VIERZEHN,90

○ AL POMODORO

Miesmuscheln in der legendären Spezialsauce, natürlich mit Knoblauch und Peperoncino (traditionell)

ODER

in Tomatensauce, aber auf jeden Fall mit Knoblauch und Peperoncino (traditionell)

COZZE ALLA PANNA € SECHZEHN,90

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

COZZE "CORSARO NERO" € SECHZEHN,90

Miesmuscheln 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" € SECHZEHN,90

Tintenfischringe mit Tomaten und Basilikum zubereitet, mit Salatbeilage.
Eisenhower war verrückt danach!

CALAMARI ALLA GRIGLIA € ACHTZEHN,90

Gegrillter Tintenfisch - mit Salatbeilage.

Es handelt sich um Calamari aus dem Mittelmeer und wir grillen sie "al dente"
(bissfest)

SALMONE AL LIMONE E ANETO € SECHZEHN,90

Lachsfilet genauso wie im Titel: mit Zitrone und Dill – und Salatbeilage

GAMBERONI DELLA FAMIGLIA FRANCO

Gambas in Spezialsauce, mit Salatbeilage € ACHTUNDZWANZIG,00

GAMBERONI ALLA DARIO € ACHTUNDZWANZIG,00

Gambas in Cognac-Sauce mit italienischen Kräutern nach Dario's Art ... mit Salatbeilage

FILETTI DI PESCE* ALLA SENAPE € SECHZEHN,90

Fisch-Filet* in Senf-Sahnesauce, mit Salatbeilage

Sehr geschmackvoll, sehr intensiv ... sehr für Dich !

FILETTI DI PESCE* ALLA CARDINALE € SECHZEHN,90

Fisch-Filet* mit Krabben in Prosecco-Sahnesauce, mit Salatbeilage...

Wenn Rezepturen Poesie werden ...

* Bitte fragen Sie uns um welche Fischfilet es sich handelt!

LE NOSTRE CARNI unsere Fleischgerichte

Wir verarbeiten Rindfleisch aus Argentinien (Echt jetzt!...). Qualitativ sehr gut und zart, deswegen braten wir es „medium“ und in Oliven Öl.

Schweinefleisch und Putenfleisch stammen aus Deutschland.

Lamm kommt aus Neuseeland und/oder Irland und/oder Schottland.

Medaillon ist eine Fleischscheibe, die aus einer beliebigen Muskelpartie bei Schlachttieren und Wild geschnitten werden kann.

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

...AUS SCHWEINEFLEISCH

COTOLETTA ALLA VALDOSTANA € ACHTZEHN,90

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

SCALOPPINE DELLO CHEF € SECHZEHN,90

Wissen Sie... diese Rezeptur gehört zu eine der ersten die meine Schwiegermutter (heute Oma Carmela) mir beigebracht hat... Keine Angst; ich habe es schon öfter gegessen und ich lebe noch 😊 !
Schweinemedallions, in Tomaten-Sahnesauce mit Champignons.
Es ist Scharf und mit Knoblauch abgeschmeckt!

SCALOPPINE MARTINELLI € SECHZEHN,90

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

SCALOPPINE ALL'ITALIA € SECHZEHN,90

Schweinemedallions mit Schinken, Käse, Champignons in einer würzigen
Spezialsauce

Fortsetzung folgt...

FETTINA FRIVOLA € SECHZEHN,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

.... AUS LAMMFLEISCH

SCHIENA DI AGNELLO AL BURRO € VIERUNDZWANZIG,90

Zarte und delikate Lammlachse, erst in EVO rosa-rot angebraten und dann mit Butter und ital. Kräuter abgeschmeckt. Sie werden dir im Mund schmelzen und du wirst das Gefühl haben, nach und nach immer heiliger zu werden

AGNELLO ALLA GRIGLIA € VIERUNDZWANZIG,90

...Was!?...Wäre es dir lieber wenn die Lammlachse gegrillt werden?...Auch kein Problem! ☺

.... AUS PUTENFLEISCH

TACCHINO AL GORGONZOLA E FUNGHI € SECHZEHN,90

In EVO (Extra Virgin Oil) Knusprig angebraten Putenbrust-Medaillons mit frischen Champignons und Rosmarin. Das Ganze aufgerundet mit einer sündigen Gorgonzolasahnesauce. Warum versuchst du noch zu widerstehen?... Noch nie war eine Pute so froh, am Tisch serviert zu werden

TACCHINO ALLA GRIGLIA € SECHZEHN,90

Eine moderne und seltene Art, Fleisch zu vorbereiten....Neeeeein ☺, Scherz ☺
Hier haben wir eine klassische gegrillte Putenbrust, leicht mit Knoblauch und Balsamico-Essig gewürzt und mit viiiiell Liebe dir an den Tisch gebracht

Fortsetzung folgt....

... AUS RINDFLEISCH

“DIE 5te SÜNDE“ € VIERUNDZWANZIG,90

Das ist DER BURGER, von dem du immer geträumt hast und nie den Mut gehabt hast darüber zu reden.... OHHHH MMMANNN...

und zwar: selbst gebackenes Brot (mit einer edlen Mehlmischung), ca. 230 Gr. argentinisches Steak (kein Hackfleisch), mit Büffelmozzarella, frischem Salat, Bruschetta-Tomaten, geschmortem Honig-Radicchio-Salat, Pistazien-Granulat, Vierkäsesorten-Crème (würzig), Senfsahnesauce, selbstgemachte Sour Cream und Guacamoleund dann, Leute....

Ab zum beichten ☺

UN'ARGENTINA A VERDEN € VIERUNDZWANZIG,90

eine Argentinierin in Verden

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

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

GORGONGOLOSA € VIERUNDZWANZIG,90

In Olivenöl angebratenes argent. Steak und mit einer Scheibe Gorgonzola in Ofen gegart. Italienische Düfte und Kräuterbutter werden dich in einen italienischen Traum katapultieren. Einige Balsamico-Essig-Tropfen und Gemüse werden dann sich Mühe geben dein Gaumen zu verführen ☺

*** FILETTO CAPITAN UNCINO * € ZWEIUNDDREIßIG,90**

Argent. Rindsfilet nach einem Rezept von Capt'n Hook: mt Gambas und Pilzen, in Cognac-Sahne-Sauce... Pass auf: draußen wird dann Mr. Smee schon auf dich warten... je nachdem wieviel Alkohol du getrunken hast ☺

*** TAGLIATA DI FILETTO * € ZWEIUNDDREIßIG,90**

Argent. Rindsfilet nur leicht angebraten und anschließend per Hand in Scheiben geschnitten, mit Zwiebeln und Kirschtomaten in Pesto angebraten, frischer Rucola, frische Champignons, Parmesanspäne. Rustikal und intensiv. Das erlaubt dir aber nicht, danach schmutzige Lieder zu singen...

I NOSTRI DESSERT unsere Nachspeisen

GELATO MISTO (CON PANNA?) 1 Kugel € EINS,30
gemischtes Eis. (Sahne? € EINS,30 extra)

PANNA COTTA € SIEBEN,90
typisch norditalienische Nachspeise

TIRAMISU € SIEBEN,90
italienische Spezialität, selbstverständlich hausgemacht

TARTUFO BIANCO O NERO € ACHT,90
weißer oder schwarzer „Tartufo“, eine Eis-Spezialität

ZABAIONE ab 2 PERSONNEN € NEUN,90
italienische Weinschaumcreme, ab zwei Personen
die achte Weltwunder „live“ hier im DAVIDE!

PECCATI DI GOLA € ZEN,90
Leckereien für Leckermäulchen

MELE STREGATE € ACHT,90
verhexte Apfelringe, extra für Dich vom großen Merlin

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 bitte unbedingt uns an.

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

Bitte die Hinweise am Ende der Speisekarte beachten

Weitere Hinweise:

Schinken = Aus der hinteren Keule des Schweins. Es ist eine feine und wertvolle Art Schinken zu verkosten. Unsere Schinken bekommen wir direkt aus Parma in Italien. Daher können Lieferengpässe oder verspätete Lieferungen entstehen. Bei Interesse fragen Sie uns einfach nach dem aktuellen Stand der Dinge.

Schafskäse = Käse aus Schafsmilch

Bolognese / Fleischsauce ist mit gemischtem Hackfleisch (vom Schwein und/oder vom Kalb und/oder vom Rind) zubereitet

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

1 = coffeinhaltig 2 = Benzoesäure 3 = Betacarotin 4 = chininhaltig 5 = Farbstoff
6 = Gerstenmalz 7 = Weizenmalz 8 = Ascorbinsäure

Und dann....

**„DER FEHLER PASSIERT IMMER
GENAU DANN, WENN MAN
ETWAS BESONDERS GUT
MACHEN MÖCHTE“**

Eckart Witzigmann - Restaurant „Die Aubergine“ in München-: Erster Koch und Restaurant in Deutschland welcher mit 3 Michelin-Sternen ausgezeichnet wurde