

PRIMI PIATTI DI MARE

First course fisch

*SPAGHETTI ALLA CARBONARA DI MARE	€12.00
Spaghetti carbonara sea - Spaghetti carbonara Meer	
*RAVIOLI DI BURRATA CON SAUTE' DI VONGOLE VERACI	€13.00
ravioli with burrata saute clams - Ravioli mit Burrata saute Muscheln	
*TAGLIATELLA AI CALAMARI SU PUREA DI FAGIOLI	€12.00
tagliatella with squid on mashed cannellini - tagliatella mit Tintenfisch auf gestampfter cannellini	
*GNOCCHETTI CON GAMBERI E RUCOLA	€12.00
gnocchi with shrimp and rocket - Gnocchi mit Garnelen und rucola	
*RISOTTO AL PROSECCO E GAMBERI	€16.00
prosecco risotto and shrimp - Prosecco-Risotto und Garnelen	
*RISOTTO GRATINATO CURRY E SCAMPI	€14.00
curry and scampi risotto gratin - Curry und Scampi Risotto Gratin	
SPAGHETTI AL CARTOCCIO	€12.00
bag of spaghetti with seafood -Tüte Spaghetti mit Meeresfrüchten	
*RISOTTO DI MARE	€12.00
Seafood risotto - meeresfruchte risotto	
SPAGHETTI ALLE VONGOLE VERACI	€ 10.00
spaghetti with clams - Spaghetti mit Venusmuscheln	
PENNE AL SALMONE	€ 9.00
spaghetti with clams - Nudeln mit Lachs	
SPAGHETTI ALL'OLIO DI COLATURA DI ACCIUGHE DI CETARA	€ 7.50
Spaghetti oil anchovies cetara - Spaghetti Öl Sardellen cetara	
*TAGLIATELLE NERE CON GAMBERI E ZUCCHINE	€ 12.00
black noodles with shrimp and zucchini - schwarze Nudeln mit Garnelen und Zucchini	
*PACCHERI ALLA TRABACCOLARA	€12.00
paccheri trabaccolara sea - Paccheri trabaccolara Meer	
*COUS COUS DI MARE	€ 9.00
cous cous sea - Cous Cous Meer	
PASTA SENZA GLUTINE gamberi e zucchini	€10.00
gluten-free pasta with shrimp and zucchini - glutenfreie Nudeln mit Garnelen und Zucchini	

* Piatti che possono essere preparati con materie prime surgelate