

Pastę świeżę: (Tęglich hausgemacht)

Pappardęlle alle spugnole (Moreheln und Parma)	Fr.26.-
Gnocchi di patate alla Bolognese	Fr.23.-
Gnocchi di patate "Mafia" (Krevetten, Pernod, Tomatenrahmsauce, rassig)	Fr.25.-
Tagliatęlle con gamberoni & verdure (Riesenerkvetten und Gemęse)	Fr.26.-
Tagliolini con salmone & vodka (Lachs und Vodka)	Fr.25.-
Tagliolini Sorrento (Riesenerkvetten und Cherrytomaten)	Fr.25.-
Cannelloni alla Fiorentina (Spinat - Ricottafęllung)	Fr.23.-
Ravioloni „Ricotta & Mięle“ al burro di maggiorana (mit Ricotta- Honigfęllung an Majoranbutter)	Fr.24.-
Oręchiette mit Speck & Cima di rapę	Fr.24.-

Pastę suche:

Spaghętti al astico (mit ganzem Hummer)	Fr. 38.-
Spaghętti ai frutti di mare (mit Meeressfręchten)	Fr. 26.-
Spaghętti La Strada (Kalbfleisch, Tomatenrahmsauce)	Fr.26.-
Linguine all'amatriciana (Speck, Zwiebeln, Tomatensauce)	Fr.23.-
Pennę all'arrabbiata	Fr. 21.-
Pacchęri di Gragnano al pomodoro & Ricotta salata (Zubereitungszeit 15 Minuten)	Fr.23.-

Risotto

Risotto con cicoria bianca & gamberoni (mit weissem Chicoręe & Riesenerkvetten)	Fr.27.-
--	---------