

ITALIENISCHE REGIONALKÜCHE
MAI 2019
“ABRUZZESISCHE SPEZIALITÄTEN“

Sie wünschen eine kleine Portionen? Wir berechnen dann die normale Portion preis minus € 1,50

Vorspeisen

Insalata di arance Orangensalat mit marinierten Sardellen	€ 9,90
Funghi all'abruzzese Steinpilze mit Knoblauch und Butter	€ 9,90

Typische Nudel

Pasta e ceci all'abruzzese Ditalini (Rigatoni Ringe) mit Knoblauch, Kircherbsen und Tomaten	€ 9,90
Tagliatelle con il Baccalà Tagliatelle mit Stockfisch, Pilze, Zwiebeln, Möhren, Sellerie, Knoblauch und Zitrone	€ 9,90
Spaghetti alla chitarra al sugo di lumache Viereckige Spaghetti mit Schnecken, Tomaten, Essig, Peperoncino, Knoblauch, Rosmarin und Minze	€ 9,90

Fleisch

Maiale alla teramana Schweinmedaillons mit Essig, Knoblauch, Rosmarin, Peperoncino und Brotscheiben	€ 13,90
Parmigiana di carne con melanzane Schweinmedaillons mit Auberginen, Mozzarella, Tomaten und Parmesan	€ 15,90
Trippa alla pennese Kutteln mit Tomaten, Sellerie, Zwiebeln, Peperoncino, Pecorino-Käse und Weißwein	€ 15,90

Fisch

Brodetto alla pescarese Fischsuppe mit Peperoncino, Tomaten und Knoblauch	€ 17,50
Baccalà arrosto con peperoni Stockfisch vom Grill mit Paprika und Knoblauch	€ 17,50
Sogliola alla giuliese Seezunge mit Oliven, Zitrone, Knoblauch und Petersilie	€ 19,50



Da keines unserer Gerichte vorbereitet wird, sondern direkt nach Bestellung zubereitet wird, möchten wir bei eventuellen Wartezeiten um Ihr Verständnis bitten.
Ihre Familie Sette