

ITALIENISCHE REGIONALKÜCHE

MÄRZ 2019 "MOLISE SPEZIALITÄTEN"

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

Vorspeisen

- Antipasto molisano** € 8,90
Frischem Orange-Salat mit frischer Anchovis
- Caponata molisana** € 8,90
Getrocknet Brot (taralli) Ei, Tomaten, Gurken, Oliven, Sardellen, Sellerie und Essig

Typische Nudel

- Fusilli i Campuvasciu** € 9,90
Spiral-Nudel mit Lamm-Kalbs-Salsiccia Ragout, Zwiebeln, Knoblauch, Peperoncino
- Spaghetti di tornola alluso di termoli** € 9,90
Spaghetti mit Butterfisch, Kirsch-Tomaten, Basilikum, Paprika und Peperoncino
- I zite chi bracirole** € 9,90
Typisch Nudeln aus Molise mit Schweinroulade, Speck, Pecorino-Käse u. Knoblauch

Fleisch

- Nodera de trippa** € 11,50
Kutteln mit Knoblauch, Tomatenstark und Kirschtomaten
- Pampanella alluso di san martino pensilis** € 13,50
Schweinfleisch streifen mit Knoblauch, Peperoncino und Essig
- Spezzatino d'agnello alluso di Isernia** € 17,50
Lammgericht (gulaschähnliches) mit Knoblauch, Salbei, Peperoncino und Rosmarin

Fisch

- U brudette** € 19,50
Fisch Suppe mit Knoblauch, Peperoncino, Paprika und Verschiedenes Fischstück
- Spigola alla pitarillara** € 19,50
Seebarschfilet mit Knoblauch, Peperoncino, Paprika und Tomaten
- Scampi al cognac** € 22,50
Riesengarnele mit Knoblauch, Zwiebeln, Paprika und Cognac-Creme

