

## ITALIENISCHE REGIONALKÜCHE

### APRIL 2019 "LATIUM SPEZIALITÄTEN"

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

#### Vorspeisen

<b>Asparagi all'amatriciana</b>	€ 9,90
<i>Frischem Spargel mit Milchcreme, Guanciale<sup>o</sup>, Pecorino-Käse, Ei, Muskatnuss</i>	
<b>Canascione</b>	€ 9,90
<i>Gefüllte pizzateig mit Salsiccia, Schinken und Pecorino-Käse</i>	
<b>Mezzelune alla romana</b>	€ 9,90
<i>Mini Calzone (Gefüllte Pizza) mit scharfem Provolone-Käse, Schinken, Salbei und Parmesan</i>	

#### Typische Nudel

<b>Pasta alla gricia</b>	€ 9,90
<i>Rigatoni mit Guanciale<sup>o</sup> und Pecorino-Käse</i>	
<b>Spaghetti cacio e pepe</b>	€ 9,90
<i>Spaghetti mit Schwarzpfeffer und Pecorino Romano-Creme</i>	
<b>Fettuccine alla papalina</b>	€ 9,90
<i>Fettuccine (Bandnudeln) mit Schinken, Erbsen, Ei, Zwiebeln und Parmesan</i>	

#### Fleisch

<b>Scaloppa alla menta</b>	€ 14,50
<i>Schweinmedaillons mit Zucchini, Speck, Minze, Zwiebeln, Parmesan und Tomaten</i>	
<b>Abbacchio alla romana</b>	€ 15,50
<i>Lamm mit Sardellen, Knoblauch, Rosmarin, Weißwein und Essig</i>	
<b>Coda alla vaccinara</b>	€ 16,50
<i>Ochsenschwanz mit Möhren, Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten und Weißwein</i>	

#### Fisch

<b>Seppioline e piselli</b>	€ 16,50
<i>Baby-Sepien mit Knoblauch, Zwiebeln, Limette und Erbsen</i>	
<b>Zuppa di gamberi</b>	€ 18,50
<i>Garnele Suppe mit Peperoncino, Knoblauch, Kirschtomaten und Brotwürfeln</i>	
<b>Coda di rospo alla bisentina</b>	€ 19,50
<i>Seeteufeln mit Tomaten, Essig, Rosmarin, Salbei und Peperoncino</i>	

#### <sup>o</sup> Guanciale

ist ein aus der Schweinebacke (italienisch *guancia*) oder dem Schweinenacken hergestellter luftgetrockneter,

