

Unsere Empfehlungskarte

Farina di Nonna
HANDMADE PIZZA

WINTER 2024: NOVEMBER BIS DEZEMBER

VORSPEISE

VITELLO TONNATO · 15,5

ZART GEGARTES KALBSFLEISCH, HAUCHDÜNN AUFGESCHNITTEN UND SERVIERT MIT EINER FEINEN THUNFISCH-KAPERN-SAUCE. ABGERUNDET MIT EINEM HAUCH ZITRONE. EIN ITALIENISCHER KLASSIKER, DER ELEGANZ UND GESCHMACK PERFEKT VEREINT.

PIZZA

PIZZA DI NATALE · 16,5

EIN FESTTAGSGENUSS AUF KNUSPRIGEM, VON HAND AUSGEBREITETEM TEIGBODEN BELEGT MIT WÜRZIGER, VEGANER BARBECUE-SOSSE, SAFTIGEM ENTENBRUSTFILET UND WINTERLICHEM ROTKOHL. DAZU EINGELEGTER FRIARELLI (STÄNGELKOHL) FÜR EINE LEICHTE BITTER NOTE, KNUSPRIGE RÖSTZWIEBELN UND ZART SCHMELZENDER FIOR DI LATTE.

PASTA

PASTA CON ANATRA (ENTE) · 15,6

PENNE NUDELN, LIEBEVOLL KOMBINIERT MIT ZART GEBACKENER ENTENBRUST. DAZU EINGELEGTE KIRSCHTOMATEN, AROMATISCHE CHAMPIGNONS UND FEINE LAUCHZWIEBELN, DIE DEM GERICHT DIE FRISCHE NOTE VERLEIHT. ABGERUNDET MIT GEHOBELEM GRANA PADANO.

DESSERT

WINTER TIRAMISU · 8,9

EIN HIMMLISCHES DESSERT, DAS DIE FRISCHEN AROMEN DER HIMBEERE MIT DER WÜRZIGEN WÄRME VON SPEKULATIUS VEREINT – PERFEKT FÜR GEMÜTLICHE WINTERABENDE.