

Lunch menu / Mittagskarte

Täglich frisch Produzierte Pasta **VEGAN**

Wir wechseln die Mittagskarte Wöchentlich

Mindestzahlung mit der Karte sind 15€ / Minimum payment with the card is 15€

11:30 – 14:30

Wir bereiten alle Speisen frisch für Sie zu / We prepare all dishes fresh for you

PASTA

Pasta PROSCIUTTO E PANNA **A,L,G**

Italienischer Beinschinken, Obers, Zwiebel, Pfeffer
Italian ham, cream, onion, pepper

11,90 €

Pasta SORRENTINA **A,L,G VEG**

Tomatensauce, Mozzarella, Zwiebel, Basilikum
Tomato sauce, mozzarella, onion, basil

11,90 €

Pasta Aglio e olio **A,L VEGAN**

Knoblauchöl, Knoblauch, Chili, Petersilie
Garlic oil, garlic, chili, parsley

7,80 €

+ Hühnerfleisch / *with Chicken* +2,50 €

+ Shrimps / *with Shrimps* **B** +3,50 €

Blattsalat 2,50 €

Gemischter Salat 3,50 €

Parmesan 1,50 €

SPEZIALITÄTEN

CORBA / Tschorba **L,A**

Balkan Eintopf mit Hühnerfleisch, Kartoffeln, Gemüse, Gebäck
Balkan stew with chicken meat, potatoes, vegetables, pastries

9,90 €

Pinsa Zucchini **A,F,G VGI**

mit Tomatensauce, Mozzarella, Zucchini
with tomato sauce, mozzarella, zucchini

10,90 €

+ Ital. Schinken / *ital. ham* +2,50 €

Lasagne con Carne **A,L,G,H**

mit Fleischsauce aus Rind und Schwein
with meat sauce made from beef and pork

11,90 €

Serbische Pljeskavica **L**

Gegrilltes Hackfleisch (Rind) mit Kartoffeln, Ajvar
Grilled minced meat (beef) with potatoes, ajvar

11,90 €

Fischfilet des Tages **D**

gegrilltes Fischfilet mit Kartoffeln
Grilled fish fillet with potatoes

12,90 €

DESSERT

Torta della NONNA **A,C,G,H**

mit Zitronencreme, Mandeln und Pinienkerne
with lemon cream, almonds and pine nuts

6,80 €

Profiteroles **A,G**

Brandteigkrapfen, dunkle & weiße Schokolade
Choux pastry puffs, dark & white chocolate

8,40 €