

Hausgemachte Ringnudeln

806 Calamarata ai porcini €12,50

hausgemachte Ringnudeln mit Olivenöl, Knoblauch, Cherrytomaten, Steinpilzen, einem Hauch von Trüffelöl und gehobeltem Grana Padano ^{1,2,f,i,j}

807 Calamarata mare e monti €12,50

hausgemachte Ringnudeln mit Lachs, Shrimps und Champignons, in einer Aurorasauce ^{1,2,d,f,i,j}

Calamarata

Calamarata leitet sich vom ital. Wort „calamaro“ für „Tintenfisch“ ab – denn der wurde und wird klassischer Weise in Ringen geschnitten serviert und sieht der Nudel dann zum Verwechseln ähnlich. Sie stammt aus Neapel (Napoli) im Süden Italiens.

Hausgemachte Ringnudeln

auch als Duett

808 Calamarata ai porcini & mare e monti €14,50

1 x hausgemachte Ringnudeln mit Olivenöl,
Knoblauch, Cherrytomaten, Steinpilzen,
einem Hauch von Trüffelöl
und gehobeltem Grana Padano ^{1,2,d,i,j}

1 x hausgemachte Ringnudeln mit Lachs,
Shrimps und Champignons,
in einer Aurorasauce ^{1,2,d,i,j}

Calamarata

Calamarata leitet sich vom ital. Wort „calamaro“ für „Tintenfisch“ ab – denn der wurde und wird klassischer Weise in Ringen geschnitten serviert und sieht der Nudel dann zum Verwechseln ähnlich. Sie stammt aus Neapel (Napoli) im Süden Italiens.