Mittagskarte

Montags - Freitag 12:00 Uhr - 17:00 Uhr

Selbstverständlich bekommt ihr bei uns auch während der Mittagszeit
unsere gesamte Karte, inklusive unserer Panini und leckeren Taglieri.

Frische Pasta

Pasta Antipasti (vegan) | Mit traditioneller Tomatensoße und Antipasti — 12,80€
Frische Pasta serviert mit selbstgemachtem Antipasti-Gemüse in traditioneller Tomatensoße.

Pasta Pesto Verde (vegetarisch) | Mit klassisch hausgemachtem Basilikumpesto — 12,80€
Frische Pasta serviert mit unserem hausgemachten grünen Basilikumpesto.

Pasta Pesto Rosso (vegetarisch) | Mit hausgemachtem Pesto aus sonnengetrockneten Tomaten — 12,80€
Frische Pasta serviert mit unserem hausgemachten roten Pesto aus sonnengetrockneten Tomaten.

Pasta Gorgonzola (vegetarisch) | Mit cremiger Gorgonzola Soße — 12,80€
Frische Pasta serviert mit unserer cremigen Gorgonzola Soße und crunchigen, in hausgemachtem Trüffelhonig karamellisierten Walnüssen.

Cacio e Pepe (vegetarisch) | Die Mutter aller römischen Pasta — 12,80€
Fragt man echte Italienerinnen und Italiener, was ihre ist absolute Lieblingspasta ist, lautet die Antwort überragend oft: Cacio e Pepe!
Frische Pasta serviert mit echtem Pecorino Romano, gesalzenem Pastawasser und frisch gemahlenem schwarzen Pfeffer.

Ragù alla bolognese | Original italienische Bolognese — 12,80€
Frische Pasta mit original italienischem Ragù alla bolognese, mind. 4 Stunden auf offener Flamme und nach traditionellem Rezep aus Bologna gekocht. Das echte Ragù alla bolognese wird niemals mit Spaghetti serviert, sondern mit breiten Pastasorten, damit das Ragù besonders gut haften kann.
Hier findet ihr das originale Rezept, wie es bei der Handelskammer in Bologna hinterlegt ist.

Italian Meatballs | New York Style — 16,80€
Beste Spaghetti aus der Bronze-Form mit traditioneller Tomatensoße und klassischen Meatballs, getoppt mit cremigem Ricotta.
Nach einem original Familienrezept aus „Little Italy" in New York.

Lasagna | Original italienische Lasagne — 16,80€
Selbst gemachte Lasagna nach traditionellem Rezept mit klassischer Béchamelsauce und unserem mind. 4 Stunden gekochten Ragù alla bolognese.

Pasta Carbonara | Original römische Carbonara — 16,80€
Wir bereiten unsere Carbonara auf original römische Art zu:
Beste Spaghetti aus der Bronze-Form, echter Pecorino Romano, authentischer Guanciale (getrockneter Backenspeck), cremiges Bio-Eigelb und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer.

Pasta al pesto di pistacchi (vegetarisch) | Cremige Pistazienpasta mit feinsten Zutaten — 19,80€
Beste Spaghetti aus der Bronze-Form mit unserem selbstgemachten Pistazienpesto, seidige Pistaziencreme aus reinen Pistazien und dazu crunchige Granatapfelkernen.
Wir empfehlen zu diesem feinen Gericht unser Burrata-Love-Upgrade (+6,00€), um den Geschmack nochmals zu verfeinern und die maximale Cremigkeit zu genießen!

Pasta Gamberoni | Mit edlen Black Tiger Garnelen — 19,80€
Beste Spaghetti aus der Bronze-Form mit unserer traditionellen Marinarasoße, aromatischen Datteltomaten und edlen Black Tiger Gamberoni.
Wir in Italien genießen jegliche Meeresfrüchte-Pasta traditionell niemals mit Käse, daher lasst es uns bitte ausdrücklich wissen, falls Ihr Parmesan auf Eure Pasta wünscht!

Trüffel Pasta (vegetarisch) | Mit frischen, à la minute gehobelten, italienischen Trüffeln — 21,80€
Frische Pasta serviert mit unserer cremigen Trüffelsoße, die wir nach einem sehr alten, traditionellen Rezept aus Umbrien, einer der Hauptregionen für den besten italienischen Trüffel, ganz ohne künstliches Trüffelaroma herstellen.

Frisches Ciabatta im Brotkorb — 2,00€
Unser Ciabatta wird von Hamburgs letzter italienischer Bäckerei gebacken und nach altem Familienrezept von Hand hergestellt.

Parmigiano Reggiano (24 mesi) im Schälchen — 2,00€
Bei uns erhaltet Ihr ausschließlich authentischen, 24 Monate gereiften Parmigiano Reggiano, den wir selbst hobeln.
Da all unsere Speisen handgemacht und nach traditionellem Rezept zubereitet sind, haben wir uns entschlossen, nur echten Parmigiano Reggiano zum Verfeinern anzubieten, da wir unserem Konzept treu bleiben und keine minderwertigen Produkte verwenden wollen.

Wie ihr wisst, ist es bei uns in Italien von sehr großer Bedeutung, welche Pasta man zu welchem Gericht serviert. Um unserer traditionellen, italienischen Pasta-Kultur gerecht zu werden und euch absolut authentische Gerichte aus unserer Heimat servieren zu können, ist es bei uns daher nicht möglich, die Pasta-Sorte auszutauschen.

Pasta-Upgrades

Trüffel Love — +6,00€
Füge jeder Pasta frischen, à la minute gehobelten, italienischen Trüffel hinzu und genieße den luxuriösen und einzigartigen Geschmack Italiens!

Burrata Love — +6,00€
Füge jeder Pasta eine cremig frische Burrata (125g) hinzu und spare mit unserem Speizialangebot für echte Italienliebhaber!

Gamberoni Love — +6,00€
Füge jeder Pasta 5 frisch gebratene Gamberoni hinzu!

Chicken Love — +6,00€
Füge jeder Pasta frisch gebratenes Hähnchenfilet aus ökologischem Anbau hinzu!

Burrata-Bowls

Integriert ist bereits eine 125g Burrata zu jeweils 6€.

Burrata-Bowl Vegetale (Vegetarisch) | Mit einer cremig frischen Burrata (125g) in der Mitte — 12,80€
Base: Italienischer Salat der Saison
Toppings: Wähle 4 verschiedene vegetarische Toppings
Dressing: Wähle 1 Dressing
Crunch: Wähle 1 Crunch

Burrata-Bowl Pesce (Fisch) | Mit einer cremig frischen Burrata (125g) in der Mitte — 12,80€
Base: Italienischer Salat der Saison
Toppings: Wähle 3 verschiedene vegetarische Toppings und 1 Topping aus der Katergorie „Pesce"
Dressing: Wähle 1 Dressing
Crunch: Wähle 1 Crunch

Burrata-Bowl Carne (Fleisch) | Mit einer cremig frischen Burrata (125g) in der Mitte — 12,80€
Base: Italienischer Salat der Saison
Toppings: Wähle 3 verschiedene vegetarische Toppings und 1 Topping aus der Katergorie „Carne"
Dressing: Wähle 1 Dressing
Crunch: Wähle 1 Crunch

Frisches Ciabatta im Brotkorb — 2,00€
Unser Ciabatta Brot wird von Hamburgs letzter italienischer Bäckerei gebacken und nach altem Familienrezept von Hand hergestellt.

Toppings

Vegetale (vegetarisch)

- Getrocknete Tomaten
- Frische Datteltomaten
- Oliven (grün, schwarz oder gemischt)
- Kapern
- Parmesan
- Artischocken
- Zucchini
  Als Antipasti gegrillt, mit Kräutern und Öl mariniert
- Aubergine
  Als Antipasti gegrillt, mit Kräutern und Öl mariniert
- Paprika
  Als Antipasti gegrillt, mit Kräutern und Öl mariniert
- Champignons
  Als Antipasti gegrillt, mit Kräutern und Öl mariniert

Carne (Fleisch)

- Luftgetrockneter Schinken (roh)
- Kochschinken (gekocht)
- Mortadella
- Salami
- Hähnchenbruststreifen — +6,00€

Pesce (Fisch)

- Thunfisch
- 5 frisch gebratene Gamberoni — +6,00€

Dressing

- Italian (Essig/Öl/Kräuter)
- Trüffeldressing
- Jack Daniels-Honig-Senf
- Olivenöl Extra-Vergine

Crunch

- Sesam
- Granatapfel
- Pistazie

Burrata-Bowl Upgrade

Trüffel Love — +6,00€
Füge jeder Burrata-Bowl frischen, à la minute gehobelten, italienischen Trüffel hinzu und genieße den luxuriösen und einzigartigen Geschmack Italiens!

Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen halten wir entsprechende Informationen bereit.