

# Pasta Fresca

Fatto in Casa con tanto Amore  
Mittwoch – Freitag: 18:00 – 21:30

Tagliatelle Burro e Oro

23

Tagliatelle al Ragù

25



# Salumi e Antipasti

Mittwoch – Freitag: 18:00 – 21:30

<b>Mortadella Bolognese</b> nur in Bologna gibt's ihn ohne Pistazien	9
<b>Porchetta</b>	10
<b>Ciccioli</b> Spezialität aus Bologna	10
<b>Prosciutto Crudo Sant'Ilario</b>	13
<b>Bresaola Punta d'Anca</b>	14
<b>Caciotta</b> italienischer Landkäse	8
<b>Parmigiano Reggiano 28 mesi</b>	10
<b>Olive La Bella di Cerignola</b> die Schönste unter den Oliven	8
<b>Focaccia</b>	4
<b>Friggione e Focaccia</b> Bruschette nach bolognesischer Art	10
<b>Bufala e Carciofine</b>	12
<b>Bufala e Crudo</b>	12

# Brunch

Samstag – Sonntag: 10:00 – 15:00

## Egg Benedict

Uovo	25
Porchetta e Spinaci	
Sauce Hollandaise	
Frutta e Spremuta	

## Frittata e Mortadella

Frittata di Uovo con Melanzane	25
Mortadella	
Insalata di Erbe	
Frutta e Spremuta	

## Pancake

Burro e Maple	25
Panna Montata	
Frutta e Spremuta	

# Salumi e Antipasti

Samstag – Sonntag: 10:00 – 15:00

<b>Mortadella Bolognese</b> nur in Bologna gibt's ihn ohne Pistazien	9
<b>Porchetta</b>	10
<b>Ciccioli</b> Spezialität aus Bologna	10
<b>Prosciutto Crudo Sant'Ilario</b>	13
<b>Bresaola Punta d'Anca</b>	14
<b>Caciotta</b> italienischer Landkäse	8
<b>Parmigiano Reggiano 28 mesi</b>	10
<b>Olive La Bella di Cerignola</b> die Schönste unter den Oliven	8
<b>Focaccia</b>	4
<b>Friggione e Focaccia</b> Bruschette nach bolognesischer Art	10
<b>Bufala e Carciofine</b>	12
<b>Bufala e Crudo</b>	12