

# Menü



**MÖGLICHE LEBENSMITTELALLERGENE UND UNVERTRÄGLICHKEITEN SOLLTEN DEM PERSONAL VOR DER BESTELLUNG MITGETEILT WERDEN**



# VORSPEISEN

## VORSPEISEN

### **TAGLIERE DELLA LUNA • 12 €**

*Typische Piadina der Romagna,  
Gemischter Aufschnitt, Pecorino,  
Squacquerone, Marmelade des Tages*

*G/K/N/L/S/F*

### **PIADINA ROMAGNOLA • 2 €**

*Typische Piadina der Romagna*

*G/K/N/L/S/F*

### **PIADINA FARCITA • 5 €**

*Typische Piadina der Romagna gefüllt nach  
Wahl: Rohschinken, Coppa, Salami, Mortadella,  
Pecorino-Käse, Squacquerone-Käse*

*(max 2 Zutaten, jeder Zusatz +1€)*

*G/K/N/L/S/F*

### **PIZZA FRITTA • 3 €**

*Frittierte Pizza*

*G/L*

### **SCALOGNO • 3 €**

*Schalotten in Öl der Romagna von uns gemacht*

### **VELLUTATA DI CECI • 8 €**

*Kichererbsen Suppe begleitet von  
Paprika Croutons und Joghurt Sauce*

*G/L*

### **BON BON DI CINGHIALE • 9 €**

*Panierte und frittierte Wildschweinbällchen mit  
einer grünen Sauce aus Knoblauch, Petersilie  
und Mayonnaise*

*U/G/L*

## **GEDECKT • 1€**



# ERSTEN GÄNGEN

## ERSTEN GÄNGEN

Alle Nudeln werden von Hand gemacht und von Hand mit dem Nudelholz von Chef Davide gezogen

### TAGLIATELLE • 8 €

Typische Tagliatelle der Romagna: Bandnudeln mit frischen Nudeln

U/G

### CIUFELLI • 8 €

Kurze frische Pasta typische der Molise

U/G

### ORECCHIONI • 9 €

Typische Orecchioni der Romagna: Pasta gefüllt mit Ricotta und Spinat

U/G/L

### SPAGHETTONI • 8 €

Spaghettoni alla chitarra ohne Eier

G

### SEASONINGS of your choice:

- *Burro e Salvia* (Butter und Salbei) *L*
- *Ragù bolognese* (Ragout aus Bologna) *S/A*
- *Sugo di Carne* *S/A*  
(Tomatensauce von der Fleischzubereitung genommen)
- *Panna e Salsiccia* (Rahm & Wurst) *L*
- *Panna, Spinaci, Prosciutto e Pinoli* *L/F*  
(Rahm, Spinat, Schinken und Pinienkerne)
- *Salsiccia, Scalogno e Sangiovese romagnolo* *A*  
(Wurst, Schalotten und Wein Sangiovese Romagna)
- *Crema di Verdure* (Gemüsecreme) *S*

---

### CAPPELLACCI • 10 €

Typische Cappellacci der Romagna: Frische grüne Pasta mit Schwarzkohlpesto, Wurst und Steinpilzen mit Butter

U/G/L

### CAPPELLETTI IN BRODO • 11 €

Typische Cappelletti der Romagna gefüllt mit Käse in Brühe

U/G/L

### PASSATELLI • 11 €

Typische Passatelli der Romagna Serviert trocken mit Parmesan Reggiano und Steinpilzen

U/G/L



# HAUPTGERICHTE

## HAUPTGERICHTE

### **COTOLETTA IMPANATA • 11 €**

*Unsere Hähnchenschnitzel mit Kartoffelchips*

*U/G*

### **CARNE AL SUGO • 14 €**

*Schweinerippchen und Rinderrollen gekocht mit Tomatensauce serviert mit lokal angebautem Gemüse*

*S/A*

### **PICCIONE ARROSTO • 16 €**

*Gebratene Taube serviert mit lokal angebautem Gemüse*

*U/G/A/L*

### **OSSOBUCCO • 15 €**

*Kalbs-Ossobuco serviert mit lokal angebautem Gemüse*

*S/G/A*

## BEILAGEN

### **CONTORNO AL FORNO • 5 €**

*Auswahl von Gemüse im Ofen gekocht*

### **MISTICANZA AUTUNNALE • 5 €**

*Salat mit frischem Radicchio, grünem Apfel und Haselnüssen*

*F*

## GEGRILLT

### **MISTO AI FERRI • 15 €**

*Gegrilltes Fleisch gemischt: Pancetta (Speck), Castrato (Hammelfleisch), Costola (Rippchen) und Salsiccia (Wurst) mit lokal angebautem Gemüse*

### **BRACIOLONE • 15 €**

**by reservation within Thursday**

*Einzigartiges Stück Schweinelende und Speck mit lokal angebautem Gemüse*

### **FIorentINA • 22 € 0,5 / 0,6 kg**

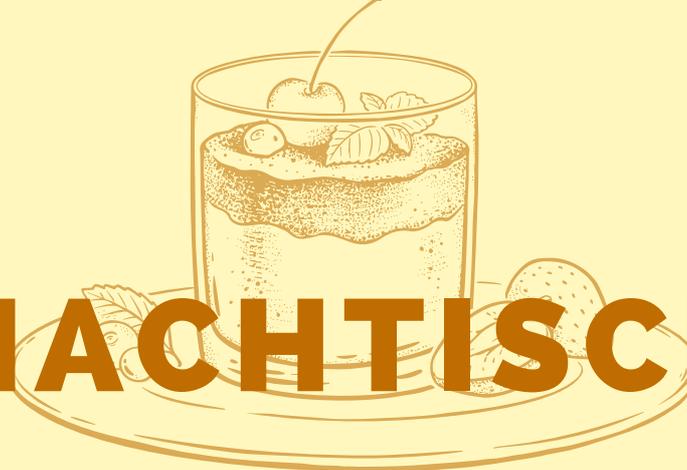
**by reservation within Thursday**

*Fiorentina Steak mit lokal angebautem Gemüse*

### **PATATE FRITTE • 5 €**

*Kartoffelchips*

*G*



# NACHTISCH

## NACHTISCH

*hausgemacht*

### **DOLCE DEL GIORNO • 5 €**

*Dessert des Tages durch die Fantasie der Küche*

*FÜR ALLERGENE KONTAKTIEREN SIE DIE MITARBEITER  
VON SALA*

### **FREDDO AL CAFFÈ • 5 €**

*"Semifreddo": gefrorenes Dessert mit Kaffee*

*U/G/A/F/K/L/N/M*

### **MERINGATA • 5 €**

*"Semifreddo": gefrorenes Dessert mit Meringue*

*U/L*

### **NUTELLOSO • 5 €**

*"Semifreddo": gefrorenes Dessert mit Nutella*

*K/L/F*

## CAFÉ

### **AMARO • 3 €**

*Auswahl von Digestifs,  
Nocino und Licorice werden von uns hergestellt!*

### **CAFFÈ • 1,20 €**

### **CAFFÈ CORRETTO • 2 €**

### **CAPPUCCINO • 1,50 €**

### **DECAFFEINATO • 1,20 €**

### **GINSENG • 1,50 €**

### **ORZO • 1,20 €**

### **TISANA CALDA • 1,50 €**

# LISTE DER LEBENSMITTELALLERGENE

**G) GLUTENHALTIGEN GETREIDE:** d. h. Weizen (Dinkel und Khorasan-Weizen), Roggen, Gerste, Hafer oder ihre Hybridstämme und daraus gewonnene Erzeugnisse, ausgenommen: a) Glucosesirup auf Weizenbasis, einschließlich Dextrose; b) Maltodextrine auf Weizenbasis; c) Glucosesirup auf Gerstenbasis; d) Getreide zur Herstellung alkoholischer Destillate, einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs.

**C) KREBSTIERE** und daraus gewonnene Erzeugnisse.

**U) EIER** und daraus gewonnene Erzeugnisse.

**P) FISCH** und Fischerzeugnisse, ausgenommen: a) Fischgelatine zur Unterstützung einiger Vitaminpräparate oder Carotinoide; b) Gelatine oder Essigsäure, die als Schönungsmittel in Bier und Wein verwendet wird.

**R) ERDNÜSSE** und Erzeugnisse auf Erdnussbasis.

**K) SOJA** und Sojabohnenerzeugnisse mit Ausnahme von: a) natürlichem D-alpha-Tocopherol, natürlichem natürlichem D-alpha-Tocopherol, natürlichem D-alpha-Tocopherolacetat, natürlichem D-alpha-Tocopherolsuccinat und natürlichem D-alpha-Tocopherol; c) pflanzliche Öle aus Phytosterinen und Phytosterinestern auf Sojabasis; d) pflanzliche Stanolester aus Pflanzenölsterolen auf Sojabasis.

**L) MILCH** und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose), außer: a) Molke zur Herstellung alkoholischer Destillate, einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs; b) Milcherzeugnisse.

**F) NÜSSE:** d. h. Mandeln (*Amygdalus communis* L.), Haselnüsse (*Corylus avellana*), Walnüsse (*Juglans regia*), Cashewnüsse (*Anacardium west*), Pekannüsse [*Carya noinensis* (Wangenh.) K Koch], Paranüsse (*Holletica west*), Pistazien (Pistazien), Vera (Wangenh)Macadamianüsse oder Nüsse aus Queensland (*Macadamia ternifolia*) und ihre Erzeugnisse, ausgenommen Schalenfrüchte zur Herstellung alkoholischer Destillate, einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs.

**S) SELLERIE** und Produkte auf Selleriebasis.

**N) SENF** und Erzeugnisse auf Senfbasis.

**M) SESAMSAMEN** und Produkte aus Sesamsamen.

**A) SCHWEFELDIOXID UND SULFITE** in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg bzw. 10 mg/l Gesamt-SO<sub>2</sub>, die für Erzeugnisse, die als verzehrfertig angeboten oder gemäß den Anweisungen der Hersteller rekonstituiert angeboten werden, berechnet werden.

**B) LUPINEN** und Produkte auf der Grundlage von Lupinen.

**H) WEICHTIERE** und daraus gewonnene Erzeugnisse

**DEN GÄSTEN WIRD EMPFOHLEN, DASS FÜR EINEN GRÖßEREN KOMFORT,  
SIE FINDEN NEBEN JEDEM KURS DIE ANGABE  
MIT DEM REFERENZSCHREIBEN ZU ALLERGENEN.**