

GOURMET MENÜ CARNE

MARTINI&TARTAR
GIN&FINE-PREMIUM RIND

.....

WALDPILZ RISOTTO CARNAROLI
RISERVA 7 JAHRE

.....

OCHSENBÄCKCHEN&POLENTA

.....

FORM VON SCHOKOLADEN-
ZIEGELSTEIN UND MASCARPONE-
KEKSEN

.....

GORGONZOLA AL CUCCHIAIO HONIG &
PINIENKERNE

PRO PERSON 90

BARTISTA AFTER WORK DINNER

17:00-20:00

GNOCCHI MIT CREMA DI GORGONZOLA & SALZIGER
SCHOKOLADE

14

Allergene=5

SELBSTGEMACHTE PASTA MIT SELBST HERGESTELLTER
ARTISCHOCKEN-PESTO **VEGAN**

14

TAGLIERE ITALIAN STYLE

TAGLIERE MISTO | DIVERSE ITALIENISCHE DELIKATESSEN
GEMISCHTE TAGLIERE IST BELEGT MIT EINER AUSWAHL AN KÖSTLICHEN
ITALIENISCHEN AUFSCHNITTDELIKATESSEN UND EINER FEINEN
KäSEVARIATION, BROT

19

GOURMET MENÜ PESCE

PISCO&CEVICHE
ACHOLADO MARTINI&ST. PETERFISCH

.....

SPARGEL CASARECCE&PINIENKERNE

.....

GEDÄMPFTES DORADE ROYAL FILET
ZITRONEN&INGWER

.....

SIZILIANISCHE ZITRONENGRANITA

.....

GORGONZOLA AL CUCCHIAIO HONIG &
PINIENKERNE

PRO PERSON 90

1=Enthält Farbstoff, 2=Chininhaltig, 3=Coffeinhaltig, 4=Enthält Sulfite, 5=Milcherzeugnis, 6=Enthält Ei, 7=Gluten, Weizenmehl, 8=Nüssen, 9=Fisch, 1c=Krebstiere, 2h=Erdnüsse, 3k=Schalenfrüchte, 4e= Sellerie, 5s=Senf, 6S=Sesamsamen, 7w=Weichtiere, 8l=Lupine. angegebenen Preise verstehen sich in Euro inclusive Mehrwertsteuer.

Unser Küchenkonzept: das Gourmet Menü wird nur auf Vorbestellung gekocht und wenn Gaetano da ist. Bitte zwei Tage im voraus bestellen.

La Pasta Mia werden in Bronzeformen gezogen, was der Pasta eine besonders raue Oberfläche verleiht, sodass sie gerade Sauce besonders gut binden können. Die Nudeln werden bei niedriger Temperatur langsam getrocknet. Besonders schick in heimischer Küche sowie als Geschenk in der Bartista-Edition. Die Pasta gibt es auch als Fusilli, Trottolo und Casarecce, getrocknet zum mit nach Hause nehmen. Im 250g-Beutel für 3,50 € Alle Pesto sind selbstgemacht, zum mit nach Hause nehmen für 7 €