

# saisonkarte

## antipasti

### 0| Mazzancolle Modo Mio 14€

Garnelen, an einer würzigen Kräuter-Knoblauch-Sauce mit Kirschtomaten und Rucola, serviert im Brotteiler

### 1| Frisella Bosco e Filetto 19€

### 2| Frisella Bosco e Tonno 17€

### 3| Frisella Bosco e Burrata 16€

100g Tatar vom Rinderfilet oder Thunfisch, oder eine Burrata, auf gebratenen, frischen Pfifferlingen und Steinpilzen, angemacht mit Kräuter-Knoblauch-Öl und Kirschtomaten, serviert auf Frisella (ital. „gewaschenes“ Brot)

## pasta

### 4| Bavette Rosse Carbonara Asparagi 16€

Frische rote Bandnudeln Carbonara-Art mit Ei, Pecorino und Pfeffer, an Spargelstückchen

### 5| Ricciole Amatriciana 15€

Selbstgemachte Nudelrollen, gefüllt mit Frischkäse und Kräutern, an einer Kirschtomaten-sauce mit Guanciale-Speck und Zwiebeln, bestreut mit Grana und Basilikum

### 6| Sfogliata Bosco 16€

Lasagne gefüllt mit frischen Pfifferlingen und Steinpilzen an einer Bechamelsauce, bestreut mit Rucola und Grana

### 7.1| Bavette Verdi alle Mazzancolle 21€

### 7.2| Bavette Verdi all' Halibut 21€

Frische grüne Bandnudeln, mit Mazzancolle-Garnelen oder Heilbutt - „Ceviche-Art“, an pikantem tomatig-zitronigen Scampisud, abgelöscht mit Negroamaro Rosé, mit Burrata

### 8| Fussilloni Bosco e Filetto 18€

Frische Spiral-Nudeln, an einer Kräuter-Knoblauch-Sauce mit gebratenen, frischen Pfifferlingen, Steinpilzen und Kirschtomaten, bestreut mit Basilikum und Pecorino-Ricotta

### 9| Ravioli Rossi ai Asparagi 18€

Frische rote Nudeltaschen mit Mozzarella und Tomate gefüllt, an Kräuter-Knoblauch-Sauce mit weißen, gebratenen Spargelstreifen und Kirschtomaten, bestreut mit Rucola und Grana

## pesce e carne

### 10.1| Tagliata di Filetto Asparagi 32€

### 10.2| Tagliata di Tonno Asparagi 24€

ca. 200g aufgeschnittenes Rinderfilet oder Thunfischsteak, an Kräuter-Knoblauch-Sauce mit weißen, gebratenen Spargelstreifen und Kirschtomaten, mit Rucola und Grana bestreut, dazu Gnocchi

### 11| Heilbutt ai Porcini 29€

ca. 200g Heilbuttfilet, auf gebratenen, frischen Steinpilzen mit Kirschtomaten und Rucola, an Kräuter-Knoblauch-Öl, dazu Bandnudeln

### 12| Heilbutt Arrosto 24€

ca. 200g gebratenes Heilbuttfilet, angemacht mit Kräuter-Knoblauch-Öl, Zitrone und Kirschtomaten, dazu Salat

## pizza

### Pizza Bosco 16€

Mozzarella, gebratene, frische Pfifferlinge, Steinpilze und Kirschtomaten, angemacht mit Kräuter-Knoblauch-Öl, bestreut mit Rucola und Granaraspeln

### Pizza Italiana 16€

mit Kirschtomatenreduktion, Rucola, Rohschinken, Büffelmozzarella u. Granaraspeln

## dessert

### Fragole Dolce 7€

Geeiste Milchcreme mit frischen Erdbeeren, im Glas serviert

Bitte geben Sie bei jeglichen Allergenen und Unverträglichkeiten immer unserem Personal Bescheid!

Für digitale oder englische Speisekarte, hier den Code scannen. WLAN Passwort:

modomiodamaurizio

