



„Spaghettí Carbonara“^{21,24}
mit Speckwürfel, Ei, Parmesan²⁰

„Spaghettí aglio olio“^{21,24}
mit Knoblauch, Olivenöl, Peperoni und
Parmesan²⁰

„Spaghettí á la Jana“^{21,24}
mit Chili, Knoblauch,
gebratener Hähnchenbrust und
Parmesan²⁰

„südtiroler Hirtennudeln“^{21,24}
Penne mit Hackfleisch,
Tomatensahnesoße¹⁹ und Parmesan²⁰

„Penne Salmone“^{21,24}
Penne mit Räucherlachs^{7,23} und
Rahmspinat¹⁹

„Penne Arrabiata“^{21,24}
Penne mit Speck, Chili, Kapern⁷,
Tomaten-Knoblauchsoße, Parmesan²⁰

„Tagliatelle prosciutto“^{21,24}
Tagliatelle mit Schinken-Sahne-
Soße¹⁹ und Parmesan²⁰

„Tagliatelle funghi“^{21,24}
Tagliatelle mit Waldpilzrahm^{19, 24}

Sie mögen es exquisiter?
Dann gerne eine dieser
Pastavarianten!

„Zoodeln“
aus Zucchini hergestellte Spaghetti
mit Feta-Sahne-Soße^{19,20}
und Walnüssen²⁸
(zzgl. 3,55 € inkl. eines Topfes Kaffee
oder Espresso)

„Tagliatelle Vitello“^{21,24}
Tagliatelle mit feinem
Kalbsgeschnetzelten¹⁹
und Steinpilzen
(zzgl. 6,55 € inkl. eines Topfes Kaffee
oder Espresso)

„Lieblingspasta der Chefin“
^{21,24}
Tagliatelle mit 5 gebratenen Black
Tiger Garnelen²³, Knoblauch,
Kirschtomaten
und Parmesan²⁰
(zzgl. 6,55 € inkl. eines Topfes Kaffee
oder Espresso)

MITTWOCHS
ZUM PASTATAG
IN EURER
SAUBERG KLAUSE