

Kalte Vorspeisen

Vitello tonnato - Dünne Rindfleischscheiben, überzogen Majonäse, Kapern, Tunfisch

Roast beef - Zartes Rindfleisch, rosa mit Niedertemperatur gebraten und dünn aufgeschnitten

Affettato italiano Aufschnittteller mit italienischem Speck und Salami

Carpaccio mediterranean - Geräucherter, gekochter Rinderschinken mit gehackten Tomaten, Balsamico und Olivenöl

Prosciutto DOP of Parma - Parmaschinken, je nach Jahreszeit mit Melone

Arrosto di maiale - Dünne Scheiben von Schweinebraten mit Senfcreme, serviert auf Salat

Caprino fresco - Frischer Ziegenkäse serviert mit Zucchini

Caprese - Mozzarella, Tomaten, Basilikum mit oder ohne Knoblauch

Pomodoro ripieno - Frische Tomaten, gefüllt mit Tunfisch, frischem Gemüse und Majonäse

Insalata di arance - Salat aus frischen Orangen

Insalata Pastahouse - Frischer Salat, Tomaten, Gurken, Käse, Karotten, gekochtes Ei.
Nach Wahl: gekochter Schinken vom Huhn od. Schwein. Tunfisch sowie Knoblauch, Zwiebeln

Insalata mista - Frischer Salat, Tomaten, Gurken. Nach Wahl: Knoblauch, Zwiebeln

Pasta insalata - Nudelsalat mit frischem Tomaten, Zucchini, grüne Oliven, Mozzarella
Nach Wahl: gekochter Schinken vom Huhn od. Schwein. Tunfisch sowie Knoblauch, Zwiebeln

Bresaola carpaccio - (Bündnerfleisch) auf Salat mit gehobeltem Parmesan

Bresaola ripieno - Scheiben von Bresaola, gefüllt mit frischem Käse

Neu Piemont** - Warme Soße aus Sardellen, Knoblauch, Olivenöl, mit rohem Gemüse

Antipasto Vegetariano - Artischocken, Tomate, Mix-Pickled, Oliven und frisches Gemüse

Tagliata di filetto (carpaccio classico)

Frishes, rohes Rinderfilet auf Salat, mit gehobeltem Parmesan

Pastahouse Spezial Vorspeisenteller mit 8-10 unterschiedlichen Vorspeisen

Warme Vorspeisen

Focaccia italiana - Pizza mit Knoblauch, Rosmarin Olivenöl

Pizza frita - Pizza in 4 Teilen, gefüllt und frittiert

Fonduta - Käse Fondue serviert mit gekochter Kartoffel

Fonduta tartuffo - Käse Fondue Trüffel Öl serviert mit gekochter Kartoffel

Mozzarella frita Mozzarella Käse, paniert und frittiert

Frittata (omelette) - Bacon Kartoffeln oder Parmesan Zucchini - Wahl: Knoblauch, Zwiebeln

Minestrone italiano Klassische frische Gemüsesuppe

Sardine fritto - Frische, paniert und frittierte Sardinen (Donnerstag- Sonntag)

Sauté di Vongole e scampi - Sauté mit frischen Muscheln und Scampi

Verdura in pastella - Verschiedene frische Gemüses im Bierteig, frittiert

Die Pasta - als Hauptgericht

Hausgemacht : Tagliatelle Tagliolini, Lasagne, Cannelloni, Gnocchi, Ravioli,

Spaghetti carbonara – Spaghetti, Ei, Parmesankäse und Bacon

Penne Gorgonzola – Penne mit echtem Gorgonzola Käse

Penne panna/prosciutto - Penne mit Schinken und Sahne

Ravioli Fleisch oder Gemüse mit Schinken und Sahne

Zubereitungsweisen und Soßen für die Pastasorten

Bolognese (Ragú) aus, mageren Rind und Schweinefleisch und Tomaten.	/	Die
Tomato - Klassische Tomatensoße mit Basilikum	/	Pastasorten
Matriciana - Tomaten, schwarze Oliven, Kapern und Bacon	/	sind:
Tonno – Tunfisch, schwarze Oliven und Tomatenstückchen	/	mit
Pica - Olivenöl, Knoblauch, Kapern, Tomatestücke und rote Pfefferschoten	/	Tagliatelle
Arrabiata – scharfe und gut gewürzte Tomatensoßen mit Knoblauch	/	oder
Napoli – Tomaten, Knoblauch und Basilico, Mozzarella	/	Tagliolini
Zucchini – Frische Zucchini mit Knoblauch und Frischkäse	/	oder
Verdura – Frisches Gemüse z.B. Auberginen, Paprika, Zucchini.	/	Spaghetti
Pesto – Olivenöl, Pinienkerne, Parmesan und frisches Basilikum	/	oder
Burro - Zerlassene Butter mit frischer Salvia	/	Penne (kurze Pasta)

Spezielle Pastagericht:

Ravioli : carne– gefüllt mit Fleische **oder Verdura** – mit frischem Spinat und Käse

Lasagne (15min) Klassische lasagne mit Fleischsoße und Bechamel überbacken

Lasagne Pesto (15min) Lasagne mit Pesto und Tomatensoße

Canneloni (15 min) – Überbacken mit Bechamel oder Tomatensoßen (auch Mixsoße)

Carne– Mit Fleischgemüsefüllung ; **Verdura** – mit frischem Spinat und Käse.

Ravioli in brodo – Fleischravioli in klarer Fleischbrühe

Gnocchi - selbstgemachte Kartoffelgnocchi - Soßen siehe oben

truffles olive oil - Ravioli oder Tagliatelle mit Trüffelöl

Tagliatelle funghi(porcini) mit Steinpilzen **Wahl:** mit Sahne

Tagliatelle Toscana Knoblauch, frische Auberginen, Tomaten, Rinderfilet in Streifen, Chianti

Tagliatelle Aosta Knoblauch, Steinpilze, Sahne und in Streifen geschnittenes Kalbfleisch

Tagliatelle Romana mit **Artischocken** , Knoblauch, Speck aus Trento

Tagliatelle Terra/Mare Mit **Steinpilzen**, Knoblauch und Shrimps

**** New - Tagliatelle oca** - Tagliatelle mit frischer Gänzebrust Orangenstückchen

**** New - Ravioli Funduta** Ravioli Fleisch/Gemüse mit **Käse - Fondue**

**** New - Ravioli Funduta /Taruffo** Ravioli Fleisch/Gemüse mit **Käse - Fondue + Trüffelöl**

Pastagerichte mit Fisch :

Salmone – Frische Tagliolini mit leichter Besciamell und geräucherten Lachs

NewCannelloni Salmone** gefüllt mit frischem Lachs und Beciamell überb. (**Do - Sonntag**)

Spaghetti e gamberetti - Shrimps, Knoblauch, Z.Wahl: Scharf, mit Brandy

Spaghetti alle vongole - frische Venusmuscheln, Knoblauch, Tomate in Alufolie,

Spaghetti acciughe - mit Sardellen, Knoblauch. **Zur Wahl:** Scharf

Tagliatelle Amalfi Tagliatelle mit Gamberi Gamberi, Zucchini ,Knoblauch, Tomate

NewCarbonara pesce** - Spaghetti geräucherten Schwertfisch. Ei, Zwiebeln

NewPenne salmone** - mit frischem Lachs Auberginen (**Don .- Sonntag**)

Hauptgerichte

Italienisches, Risotto (Zubereitung ca. 40 Min.) min. 2 Personen Preis pro Person

Risotto ai 4 Formaggi - Risotto mit 4 Käsesorten

Risotto ai Funghi - Risotto mit Steinpilzen

Risotto al Ragù - Risotto mit Fleischsoße

Risotto alle verdure - Risotto mit frischem Gemüse

Risotto al pesce - Risotto mit frischem Fisch (Don. - Sonntag)

Minestrone italiano Ital. Gemüsesuppe nur aus frischem Gemüse

Hauptgerichte mit Fleisch

Petti di pollo (Hühnerbrust) Beilage: Kartoffeln oder Tagliatelle

- an Zitrone oder Weiswein , paniert und frittiert

Ossobuco alla milanese (Beinscheibe)

Beilage: Kartoffeln oder Tagliatelle

Fettine di vitello – Dünne Kalbfleischscheiben

- al limone o al vino bianco (an Zitrone oder Weiswein) - alla Milanese (paniert und frittiert)

Beilage: Tagliatelle in Butter , od. Kartoffeln oder Salat

Fettine di vitello e funghi

Kalbfleischscheiben mit Steinpilzen und Tagliatelle

saltimbocca alla romana – Kalbfleischscheiben

Beilage: Tagliatelle in Butter oder Kartoffeln

costolette di agnello – Lammkoteletts natur oder paniert

Beilage: Tagliatelle in Butter , Kartoffeln oder Salat

Fisch – Hauptgerichte Donnerstag bis Sonntag

Filetto di dorata in crosta di patate

Filet von Dorata in Kartoffelkruste

Filetto salmone in acqua pazza Spezialität Pastahouse

Lachsfilet gedämpft in Fischsud mit verschiedenen Gemüse. Sehr leicht und mild.

Dessert

selbstgemachter Tiramisù

Selbstgemachte Panna cotta

Selbstgemachtes Eis: - mit Lemoncello, od. Tia Maria, od. Amaretto,

Casata pistacchio (kandierte Früchte mit Krem und Pistazieneis)

Steinpilz - Stamm aus Cremeis, Pilzkopf Schokoladeneis

Käse (Parmesan/Gorgonzola)

La Pizza von Pasthouse Selbst hergestellter Pizzateig mit 36 Std. Naturgärung

Die klassische italienische PIZZA

- 1 **Margherita***Tomate, Mozzarella, Origano und frischer Basilikum
- 2 **Pugliese***Tomate, Mozzarella, Ziebeln, Origano und Parmesan Käse
- 3 **Napoletana***Tomate, Mozzarella, Sardellen , Origano
- 4 **Prosciutto** Tomate, Mozzarella, gekochter Schinken , Origano
- 5 **Prosciutto e Funghi** Tomate, Mozzarella, gekochter Schinken , Pilze
- 6 **Funghi** Tomate, Mozzarella, Pilze, Parmesan Käse
- 7 **Tonno*** Tomate, Mozzarella, Tunfisch, schwarze Oliven, Origano
- 8 **Gorgonzola** Tomate, Gorgonzola DOP mit frischer Rucola
- 9 **Salame*** Tomate, Mozzarella, italienische Salami
- 10 **Capricciosa** Tomate, Mozzarella, Pilze, Schinken, Artichoken, schwarze Oliven
- 11 **Salame e Funghi*** Tomate, Mozzarella, italienische Salami, Pilze
- 12 **Bacon e Funghi*** Tomate, Mozzarella, Bacon (Frühstücksspeck), Pilze
- 13 **Orto***Tomate, Zucchini, Aubergine, Artichoken Parmesan. Wahl: Knob. , Zwiebeln
- 14 **Orto + mozzarella*** Tomate, Mozza. Zucchini, Aubergine, Artichoken Wahl: Knob., Zw.
- 15 **Caprese** Frische Tomaten, Mozzarella, schwarze Oliven, Oregano, Basilikum
- 16 **Pesto** Tomate, Pesto und Parmesan Käse
- 17 **Rustica** Tomate, Mozzarella , gekochter, geräucherter Rinderschinken, Parmesan Käse
- 18 **Ananas** Tomate, Mozzarella, gekochter Schinken , Ananas
- 19 **Huhn*** Tomate, Mozzarella, frisches Hühnerfleisch , Ruccola
- 20 **Salami, Schinken, Bacon Pilze*** Tomate, Mozzarella
- 21 **Pastahouse special***T aleggjo, Bresaola, Parmaschinken ,Ruccola

Die kreative Pizza von Pastahouse

- 30 **4 formaggi** Mozzarella, Gorgonzola, Taleggio, Parmesan und frische Rucola
- 31 **Spargel** Béchamel , Mozzarella, frischer grüner Spargel, Parmesan Käse
- 32 **Parma** Frische Tomaten, Mozzarella, Parma Schinken , Rucola und Parmesan Käse
- 33 **Bresaola** Parmesan Käse, Bresaola, Rucola
- 34 **Capra***Tomate, frischer Ziegenkäse und Rucola
- 35 **Trento** Mozzarella, gekochte geräucherter Rinderschinken, Bacon, Parmesan Käse
- 36 **Tirol** Taleggio, geräucherter Speck, Parmesan Käse, Rucola
- 37 **Genua*** Tomate, Pesto und frischer Ziegenkäse
- 38 **Siena***Tomate, frisches geschnittenes Rinderfilet , Knoblauch, Parmesan Käse, Rucola
- 39 **India** Wahl: : Ananas Béchamel mit Curry , Knoblauch, Truthahnfleisch , Parmesan Käse
- 40 **Tutto carne*** Tomate, Knoblauch, schwarze Oliven, frisches geschnittenes Rinderfilet Hühnerfleisch, Parmesan Käse, Rucola

Die Pizza mit Fisch

- 50 **Sarda*** Tomate, frische Sardinen , Knoblauch, Rucola
- 51 **Gambaretti** Béchamel, frische Zucchini, Knoblauch, Shrimps
- 52 **Salmone é Gambaretti** Béchamel, Knoblauch, geräucherter Lachs und Shrimps
- 53 **Salmone** Béchamel , geräucherter Lachs, Knoblauch
- 54 **Oslo** Tomate, frischer Lachs, Mozzarella, Knoblauch, Rucola

*möglich auch mit scharfer Tomatensauce (Knoblauch, Zwiebeln , schwarze Oliven)

Mögliche zusätzliche Belegung der Pizza:

Oliven (schwarze und grüne) .-oder Kapern.- oder Zwiebeln.-

Schinken.- oder Bacon.- oder Käse.- oder Sardinen .- oder Rucola.- oder Ei .- oder Pilze

Ohne MWST 7%.

PIZZA zum mitnehmen: Alle Pizza können auch mitgenommen werden.

Wir verfügen über spezielle Behälter, die eine Temperatur der Pizza für ca. 15 Minuten von ca. 70°C garantiert. Auch zuhause fast wie im Pastahouse – offenfrisch!

Alle Preise plus 7% MWST

**Alle unsere Gerichte und Pastasorten sowie Dessert werden frisch hergestellt.
Daher können diese nicht immer verfügbar sein – bitte haben Sie Verständnis.**

Danke und guten Appetit – Ihr Pastahouse - Telefon : 966 491 898