

HOT PASTA

THE PASTERIA ITALIANA

MENU DEL GIORNO / THU 18-04-2024

HOT SOUP

immer frisch und hausgemacht
Broccoli-Crème

PASTA DEL GIORNO

LANG: Spaghetti / KURZ: Casareccia

SPECIAL: frische Orecchiette

GLUTENFREI: Penne Rigate + 1.50

RAVIOLI I:

«CAPPELLETTI AL MAIALE» gefüllt mit Mortadella, Rohschinken(it),
Gemüse & Parmesan

RAVIOLI II:

«TORTELLACCI SPINACI» gefüllt mit Spinat & Ricotta

SUGO DEL GIORNO

PESTO SAISON:

«PESTO ALL' AGLIO ORSINO» frischer Bärlauch, geröstete Pinienkerne,
Parmesan & feinstes Olivenöl

VEGETARIANA:

«ROMINA POWER » Sugo, Peperoni, Pecorino & bizz Chili

CON CARNE:

«SALSICCIA» Sugo, pikante Wurst(ch) & Lauch

PICCOLI DOLCINI GLAS

Panna Cotta mit Walbeerensauce	5.50
Tiramisu	5.50
Lauwarmes Schoggichüechli(8 min.)	5.50

WEEKLY SPECIALS

*erhältlich von 11.00-13.45 / 18:00-21.30

FRISELLE PRIMAVERA

Apulische Brotspezialität belegt mit grünen Spargeln, Mozzarella
di Bufala, Rucola, Cherrytomaten & Olivenöl 17.00

RISOTTO AGLI ASPARAGI

Hausgemachter Weissweissrisotto mit grünen Spargeln, Cipolotti,
getrockneten Tomaten & Parmesan 23.50

HAUSGEMACHTE «TAGLIOLINI SALMONE LIMONE»

Rauchlachsstreifen(nor), Cipolotti, Weissweissrahmsauce 25.50

HOT PASTA CLASSICS

HAUSGEMACHTE SPINAT-RICOTTA-RAVIOLI

Salbeibutter & Parmesan 22.50

HAUSGEMACHTE KALBFLEISCH(ch)-RAVIOLI

Salbeibutter & Parmesan 23.50

HAUSGEMACHTE «TAGLIATELLE E AMORE»

Bolognesesauce(ch), Rahm & frischer schwarzer Trüffel 27.50

«HOMEMADE-CHEESEBURGER» (mind. 10 MIN.)

mit 100% Rindfleisch(ch), Gruyere-Käse, Bratkartoffeln, Coleslaw,
Rucola & Smokey Jack Daniels-Sauce 22.50

mit Bacon +2.00

frischer schwarzer Trüffel +7.00

RISTORANTE «HOT PASTA» BAR BIRRERIA e TAKEOUT
LUNCH & DINNER MON-FRI 11.00-23.30
WARMER KÜCHE 11.00-22.00