»GIUSEPPINO« NUDELMANUFAKTUR

giuspastaria.de

PASTA | NUDELSPEZIALITÄTEN

Spaghetti Bolognese 11,5
Nach Giuseppinos italienischem Grundrezept: Mit fruchtigen Tomaten, bestem Hackfleisch und vielen leckeren Gewürzen.

Spaghetti Frutti di Mare 17,5
Maritime Gaumenfreuden: Meeresfrüchte, Knoblauch, Zwiebeln, fruchtigen Tomaten, mit frischen Gartenkräutern verfeinert.

Mafalde Arrabbiata 11,5
Wie ein Urlaub in Rom: Zwiebeln, Paprika, Vulcano-Speck, Knoblauch, Olivenöl und mit etwas Chili verfeinert.

Rigatoni Gorgonzola 11,5
Ein Fest für Feinschmecker: Würziger Blauschimmelkäse, frische Sahne, geröstete Walnüsse und etwas Thymian.

Spaghetti Napoli 9,5
Frisch und fruchtig: Tomaten, Basilikum und feine Gartenkräuter. Frisch gehobelter Parmesankäse auf Wunsch.

Mafalde mit Pilzsoße 11,5
Aromatisch und delikat: Pilze aus dem Bayrischen Wald und feine Gartenkräuter. Parmesankäse auf Wunsch.

Tagliatelle mit Rucola Pesto 9,5
Ein Traum in Grün: Hausgemachtes Rucola Pesto mit Olivenöl und frischen Kräutern. Parmesankäse auf Wunsch.

Neu! Rigatoni Broccoli al Forno 11,5
Frisch aus dem Ofen: Pasta in einer cremigen Lauchsauce mit Brokkoli und Käse knusprig überbacken. Ein Gedicht!

Für unsere hausgemachten Nudelspezialitäten verwenden wir nur besten Bio-Hartweizengrieß aus ökologischer Herstellung und weiches Waldwasser: Spaghetti, Tagliatelle, Rigatoni und Mafalde. Natürlich alle vegan und laktosefrei. Fragt auch gerne nach unseren Dinkelvollkorn-Mafalde und glutenfreien Maisnudeln!

Bio Kontrollstelle:
DE-ÖKO-037

= vegetarisch = vegan

Fragen zu Allergenen? Sprecht uns gerne an.

ZUPPE | SUPPEN

Minestrone al Giuseppino 6,5
Gesund & lecker: Suppe mit Gemüse der Saison. Dazu fein geröstetes Ciabatta.

Crema di Zucca 6,5
Fruchtige Kürbis-Creme-Suppe mit Kürbiskernöl und fein geröstetem Ciabatta.

INSALATONE | SALATE

Insalata della Casa 10,5
Knackige Blattsalate mit Ei, feinem Schinken, Gouda, hausgemachtem French Dressing und frischer Kresse.

Insalata al Tonno 11,5
Knackige Blattsalate mit Thunfisch aus nachhaltigem Fang, Zwiebeln, fruchtigen Tomaten und frischer Kresse.

Insalata Mista 4,5
Kleiner gemischter Blattsalat mit Gurke, Tomaten und Joghurtdressing.

ANTIPASTI | VORSPEISEN

Antipasti al GIU's 17,5
Vulcano-Schinken, Gorgonzola, Oliven, selbst gemachte Antipasti aus gebratenen Zucchini, Paprika und Zwiebeln - verfeinert mit Thymian und Balsamico.

DOLCI | DESSERTS

Tiramisú 6,5
Hausgemachte Spezialität: Löffelbiskuit in Espresso getränkt, mit cremigem Macarpone und feinem Amaretto-Aroma.

Panna Cotta 5,9
Hausgemacht, mit frischem Rahm und pürierten Erdbeeren.

GETRÄNKE

BIERE DER BRAUEREI LANG

1856 Helles	0,3	3,3
1856 Lemon (Radler)	0,3	3,3
Helles	0,5	3,7
Dunkles	0,5	3,9
Weizen hell	0,5	3,9
Weizen dunkel	0,5	3,9
Alkoholfreies Weizen	0,5	3,9
Leichtes Weizen	0,5	3,9

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Coca Cola / light	0,3	3,1
Spezi / Orange / Citro	0,4	3,7
Alpen Schorle (Wolfra) Johannisbeere, Mango, Apfel naturtrüb	0,3	3,3
Wasser (Adelholzener)	0,25	2,6
Wasser (Adelholzener)	0,75	4,5

WARME GETRÄNKE

Espresso	2,9
Cappuccino	3,5
Café Crema	3,0
Affogato	3,5
Heiße Schokolade	3,0
Tee (Eilles) versch. Sorten	3,0

VINI | WEINE

Spumante Pink Cuvée
Der Antipasti-Begleiter
Erdbeer-Himbeer-Rosen-Duft, Extra Dry, frisch, süffig
..... 0,1 **4,2**

Lambrusco Reggiano Dolce
Veilchen-Duft, fruchtig, lieblich
..... 0,2 **5,0**

Bardolino Classico
Der perfekte Pasta-Begleiter
Himbeer-Duft,frisch, trocken
..... 0,2 **5,5**

Montepulciano d'Abruzzo
Waldbeeren, Johannisbeere mit Süßholznote, Vanille-Duft
..... 0,2 **7,5**

Chardonnay Vigneti
Apfel-Birne-Duft, fruchtig
..... 0,2 **6,5**

Pinot Grigio
Birne-Mango-Duft, Holznote
..... 0,2 **6,5**

Weißweinschorle 0,2 **4,2**

APERITIVI

Lillet / Hugo	0,2	5,2
Aperol Spritz	0,2	5,2

BUON APPETITO!