

Zuppe & Paste

Soups and Pasta - Soupes et pâtes - Suppen und Teigwaren

Spaghetti alle vongole veraci - Spaghetti with wild clams - Spaghetti avec palourdes - Spaghetti mit Venusmuscheln

Spaghetti agli scampi - Spaghetti with Scampi - Spaghetti avec Langoustines - Spaghetti mit Scampi

Spaghetti al burro o al pomodoro - Spaghetti with butter or tomato sauce - Spaghetti au beurre ou à la sauce tomate - Spaghetti mit Butter oder Tomatensauce

Taglierini all'astice fresco - Taglierini with fresh lobster - Taglierini a l'homard frais- Taglierini mit frischem hummer

Linguine allo scoglio in cartoccio - Linguine with seafood in foil - Linguine aux fruits de mer en feuille - Linguine mit meeresfrüchten in Folie

Vongole veraci alla marinara - Wild clams marinara style - Palourdes mariniere - Venusmuscheln mariniert

Spaghetti ai frutti di mare - Spaghetti with seafood and tomatensauce - Spaghetti avec Palourdes - Spaghetti mit Meeresfrüchten

Spaghetti aglio, olio e peperoncino - Spaghetti with garli, olive oil and red chili pepper - Spaghetti avec ail huile d'olive et piment rouge - Spaghetti mit knoblauch, olivenöl und chili

Taglierini al salmone - Taglierini with fresh salmon - Taglierini au samon frais - Taglierini mit frischem lachs

Gnocchi freschi alla polpa d'astice - Gnocchi with fresh lobster sauce- Gnocchi avec viande de homard frais - Gnocchi mit frischem hummerfleisch

Zuppetta alla mediterranea - Mediterranean fish fruit - Soup de la mediterranee - Fishsuppe aus dem mittermeer

Agnolotti di ricotta al burro e salvia - Agnolotti with ricotta, sage and butter - Agnolotti à la ricotta, sauge et beurre - Agnolotti mit ricotta , salbei und butter