



Terracotta

LIEBE GÄSTE,

Unsere Küche ist eine Fusion aus italienischer, französischer und manchmal exotischer Cuisine, mit viel Fantasie, Improvisation und Liebe hergestellt.



WIR BEREITEN ALLE UNSERE SPEISEN

FRISCH nach Ihrer Bestellung vor, verzichten dabei gänzlich auf industrielle Produkte, Geschmacksverstärker oder Convenience Food.

Alles ist bei uns Hausgemacht, inklusive der frischen Pasta, die wir täglich produzieren, und jede Portion wird frisch bei Bestellung gekocht.



Es können deshalb kurze Wartezeiten entstehen, wir danken für Ihr Verständnis.



GLUTEN FREI

Wir achten besonders darauf, **GLUTEN FREI** zu kochen, und haben auch zusätzlich dafür eine getrennte Speisekarte.



VEGETARISCH

Vegetarier und **Veganer** werden bei uns auch sehr viele Gerichte finden, die ihren Wünschen entsprechen (achten sie auf die entsprechenden Ikonen beim Gericht).



VEGAN

Bitte eindeutig bei der Bestellung angeben!

Antipasti

Antipasti Teller (zum teilen)

gegrilltes Gemüse und vegetarische Vorspeisen

12,50 €  

Einzelportion

7,00 €  

Brick de Chèvre

Ziegenkäse im hauchdünnem Teigmantel auf buntem Salat der Saison mit Walnüssen und Honig

als Vorspeise (1 Brick)

9,00 € 

Antipasto di Mare

Meeresfrüchte (Muscheln, Scampi, Oktopus,) in pikantem Espelette-Weissweinsud

13,50 €

Bruschetta

frischen Tomatenconcassé mit Kräuter und Zwiebeln auf Knoblauch Brot

8,50 € 

Suppen

Soupe à l'oignon et croûtons

Französische Zwiebelsuppe mit Croûtons

7,50 € 

Velouté de Tomates

Frisch zubereitete Tomatencreme mit Kräuter und Olivenöl

6,50 €  

Hot Bloody Mary

Frisch zubereitete Tomatencreme mit Kräuter und Olivenöl, Tabasco, Zitronensaft, Wodka und Worchester

8,50 €  

frische selbst hergestellte Pasta

Verschiedene Gluten freie Pasta Sorten zur ausgewählten Soße: + 3,00 € 

Pomodoro Frische Tomaten Soße mit Olivenöl, Knoblauch und Basilikum	7,50 €  
Sorrentina Cremosa Frische Tomaten Soße, Burrata (Ital. Frischkäse mit cremigem Herzen)	14,50 € 
Mediterran frisches Gemüse in Olivenöl geschwenkt, Knoblauch, Rucola Pesto	11,50 € 
Gorgonzola Gorgonzola, Sahne, Weißwein, Knoblauch	13,00 € 
Crema e Funghi Frische Champignons in cremiger Parmesan-Sahne Soße	12,50 € 
Bolognese Die gute Bolo von Nonna Gina!	11,00 €
Alla Martini Bolognese mit Parmesancreme geschwänkt	12,50 €
Carbonara (die ECHTE ohne Sahne!) Luftgetrockneter Bauchspeck, Ei, Parmesan, frisch gerieb. Pfeffer	11,00 €
Alfredo Ital. Schinken aus dem Holzkohleofen auf Sahne Soße, Parmesan, frisch gerieb, Pfeffer	13,50 €
Carbonara Sarda In hausgemachten eingelegtem Bauchspeck geschwenkte frische Pasta mit mit geschlagenem Ei, Ziegenkäse und Walnüssen	15,50 €
Gambo Garnelen, Zucchini und Espelette Pfeffer in Pernod Sauce	16,00 €
Allo Scoglio Muscheln, Scampi, Tintenfisch, Meeresfrüchte, Knoblauch, Espelette, Tomaten, Oliven im Weissweinsud	21,50 €
Lasagne Frische Pasta mit Bolognese, Bechamel, Parmesan, mit Mozzarella überbacken	12,50 €



Gluten freie Gerichte

Alle unsere Pasta Soßen wie auch die meisten Gerichte auf unserer Speisekarte enthalten KEINE Weizenprodukte und können mit Gluten freier Pasta bestellt werden.

Verschiedene Gluten freie Pasta Sorten zur ausgewählten Soße : + 3,00 € 

Verschiedene Gluten freie Pasta Sorten zur ausgewählten Soße	3,00 €	
Portion Socca – Spezialität aus Nizza - Ideal als Ersatz für Brot (Kichererbsenmehl, Olivenöl, Salz und Pfeffer) im Ofen gebacken	5,00 €	
Bruschetta auf Socca frischen Tomatenconcassé mit Kräuter und Zwiebeln	10,00 €	
Chèvre Chaud auf Socca Warmer Ziegenkäse mit Walnüssen und Honig mit buntem Salat der Saison	12,50 €	

ZU BEACHTEN: wir bieten zwar Glutenfreie Gerichte an, können aber nicht ausschließen, daß Spuren von Weizen vorhanden sind, da wir nicht in einer weizenfreien Umgebung arbeiten. Daher übernehmen wir keine Verantwortung für eventuelle Folgen.