

PASTA AUS DEM PARMESANLAIB

täglich von 11:30 Uhr bis 17:30 Uhr

... mit Parmesan wird jede Mahlzeit zu einem Festmahl ...

Erleben Sie unsere „Pasta aus dem Parmesanlaib“ welche direkt an Ihrem Tisch zubereitet werden. Frische Pasta wird direkt in einem großen, teils ausgehöhlten Laib echten Parmesans geschwenkt, wobei die heiße Pasta den Käse sanft schmilzt und so eine cremige, unvergleichliche Sauce entsteht. Lassen Sie sich von diesem kulinarischen Highlight verführen und genießen Sie pure italienische Genussskultur direkt in Dinkelsbühl.

„TAGLIARINI“

Taglierini, von italienisch tagliare = „schneiden“, sind eine italienische Nudelsorte und typisch für die Gerichte der regionalen italienischen Küche in Molise und Piemont, wo sie piemontesisch Tajarin genannt werden. Sie bestehen aus Hartweizengrieß oder Hartweizenmehl, Eiern und Salz. Tagliolini sind Bandnudeln mit einer Breite von zwei bis drei Millimeter, schmaler als Tagliatelle und dünn wie Capellini. Ihre Länge ist vergleichbar mit der von Spaghetti.

Frische Pasta

TRÜFFEL & PARMESAN, Rucola und alter Balsamico 35,00

Frische Pasta

GARNELEN & geschmolzene KIRSCHTOMATEN,
Speck und Radicchiopesto 31,00

Frische Pasta „BOSCAIOLA“

PIFFERLINGE & EGERLINGE, Sahnesauce und Kräuter 31,00

*O Nudel, wie ich dich verehere! Wie gern und oft ich dich verzehere,
mit Pesto oder Bolognese - dazu gehört auch reichlich Käse.
Du bist ein wahrer Hochgenuss, den ich mir einfach gönnen muss.
Du weckst in mir ein Glücksgefühl, du schmeckst mir heiß, du schmeckst mir kühl.
Als Auflauf oder als Salat, und ganz besonders mit Spinat.
gekrönt wirst du mit Parmigiano, dem wundervollen Reggiano.
Und gäb' es dich, o Nudel, nicht, dich zu erfinden wäre Pflicht.
Ich würde dich so sehr vermissen, du bist mein liebster Leckerbissen*

Unbekannter Dichter