#### Hallo,

Mein Name ist Daniele Angeli.

Ich bin in Rimini geboren, und bringe Ihnen seit 2014 traditionelle und authentische italienische Spezialitäten auf die Tische des Pastarello. Unser Anspruch ist, von Beginn an alles selbst herzustellen und dabei besonderen Wert auf ausschließlich frische und qualitativ hochwertige Zutaten zu legen.

Neben den seit Generationen von italienischen Müttern weitergegebenen Zutaten, Methoden und "Amore", präsentieren wir auch innovative Eigenkreationen, ohne die Wurzeln zu verlieren.

Seit einigen Jahren veranstalten wir die sehr beliebten Themenabende inklusive dazu passender Weinproben, die den verschiedenen Regionen Italiens gewidmet sind. Dieses Erlebnis bieten wir für Gruppen ab 6 Personen an, wenn Sie zum Beispiel einen Geburtstag, eine Hochzeit, einen besonderen Anlass oder einfach einen entspannten Gourmet-Abend mit Freunden verbringen möchten.

Meine Passion und größte Freude ist es, wenn ich bei mir Menschen sehe, die glücklich sind, und eine tolle Zeit verbracht haben.

Unser Ziel ist und bleibt es, Ihnen einen atmosphärisch entspannten und angenehmen Abend zu bereiten, an welchem Sie sich einfach nur wohlfühlen können.

Nichtsdestotrotz werden wir nie aufhören immer dazuzulernen, und streben danach uns weiter zu verbessern.

Deshalb scheuen Sie sich bitte nicht, dem Service oder mir Anregungen und/oder Kritik mitzuteilen. Dies können Sie gerne persönlich, oder über untenstehenden Link tun.



Hat es Ihnen bei uns gefallen?

Empfehlen Sie uns bitte weiter. Ihr Freundes- und Bekanntenkreis wird es Ihnen danken. Fremden können Sie natürlich auch gerne helfen, indem Sie über die hier aufgeführten Links eine nette Bewertung auf Google oder Tripadvisor schreiben.





Ich wünsche Ihnen einen wunderschönen Abend und hoffe, Sie bald wiederzusehen.

Ciao!

## vorspeisen

#### antipasti verkostung

prosciutto di parma dop, büffelmozzarella, parmigiano reggiano mit honig und walnüssen, gegrilltes gemüse mindestens für 2: 26,-€ / mehr: 10,50€ pro person

caprese mit kirschtomaten und burrata pugliese 10,-€ \* vegetarisch \*

prosciutto di parma und büffelmozzarella 12,-€

crostini mit guanciale (handgemachte schweinebacke) 8,50€

crostini mit steinpilzen \* vegan \* 9,50€

crostini mit steinpilzen und burrata \* vegetarisch \* 11,80€

gegrillter oktopus mit burrata-creme und basilikum-reduktion 16,-€

marinierte sardellen mit roten zwiebeln und rucola 12,50€

> parmigiano reggiano, honig und walnuss 8,-

salat \* vegan \* eisberg, lollo, kirschtomaten, balsamico-dressing 4,80€

insalata italia gemischter salat + prosciutto di parma und burrata pugliese 15,€

### vegetarisch

tagliatelle mit pecorino käse, birne und walnuss normal 14,30€ / groß 17,80€ empfohlener wein: pinot grigio

> ravioli mit einer füllung aus ricotta und büffelmozzarella

mit rotem pesto 12 stück: 16,80€ / 18 stück: 23,-€ empfohlener wein: montepulciano

mit trüffelsauce 12 stück: 20,-€ / 18 stück: 27,-€ empfohlener wein: falerio

cannelloni gefüllt mit ricotta und spinat mit tomatensauce und parmigiano-käse: 13,50€ empfohlener wein: montepulciano mit steinpilzsauce: 18,-€ empfohlener wein: torre d'orti

vegetarische lasagne mit zucchini, auberginen und paprika 13,50€

empfohlener wein: pinot grigio

caserecce mit rotem pesto aus getrockneten tomaten, basilikum, pecorino und walnüssen, mit büffelmozzarella normal: 14,30€ / groß: 18,30€ empfohlener wein: montepulciano

> tagliatelle mit trüffelsauce normal: 19,-€ / groß: 24,-€ empfohlener wein: falerio

tagliatelle mit steinpilzsoße normal: 17,30€ / groß: 21,80€ empfohlener wein: torre d'orti

# fleisch

spaghetti mit 'nduja (scharfe weiche salami aus kalabrien), tomatensauce und burrata normal: 14,30€ / groß: 19,-€ empfohlener wein: torre d'orti

spaghetti alla carbonara mit guanciale (handgemachter schweinebacke), pecorino käse, ei, pfeffer normal: 13,-€/groß: 18,-€ empfohlener wein: montepulciano

gnocchi mit guanciale (handgemachter schweinebacke), pistazienpesto, muskatnuss, pecorino käse und zitronenschale normal: 16,-€/groß: 21,-€ empfohlener wein: amarone

> tagliatelle alla bolognese normal: 13,-€ / groß: 18,-€ empfohlener wein: primitivo

> lasagne alla bolognese normal: 15,-€ empfohlener wein: primitivo

\*nur auf vorbestellung\*
t-bone steak alla fiorentina
mit steinpilzen, kartoffeln und gegrilltem gemüse
70,-€ / kg
empfohlener wein: amarone

## vegan

caserecce mit rucola-pesto, kirschtomaten, zitronenschale und walnüssen normal 11,80€ / groß 16,-€ empfohlener wein: pinot grigio/bianco della casa

paccheri mit tomatensauce, knoblauch, kapern und kalamata oliven normal 11,80€/ groß 16,-€ empfohlener wein: primitivo

> spaghetti mit artischocken, zitrusfrüchten und kapern normal 13,30€ / groß 16,80,-€ empfohlener wein: garganega

# fisch

spaghetti mit gemischten meeresfrüchten und tomatensauce normal 15,80 / groß 20,-€ empfohlener wein: lugana

> spaghetti mit venusmuscheln, pastis und chilli öl normal 15,80€ / groß 20,-€ empfohlener wein: falerio

spaghetti mit hummer groß (für 2 personen) 38,-€ empfohlener wein: garganega

paccheri mit gemischten meeresfrüchten, pistazien pesto, rosa pfeffer und limette normal 20,-€ / groß 26,-€ empfohlener wein: lugana

#### rotwein

rosso della casa trockener geschmack, harmonisch und leicht herb glas 4,50€ / flasche 15,-€

primitivo salento igp, apulien fruchtig, stoffig und doch samtweich, zarte süße am gaumen glas 6,-€ / flasche 18,-€

montepulciano d'abruzzo dop harmonischer geschmack, noten von pflaume und lakritz glas 7,-€ / flasche 20,-€

torre d'orti rosso di verona eigentlich ein ripasso, aber mit "verbotenen" rebsorten, noten von dunklen kirschen und würzigen wilden kräutern. glas 8,50€ / flasche 25,-€

amarone della valpolicella doc aromen von kirsche, pflaume, mazerierten blüten und gewürzen glas 18,-€ / flasche 55,-€

### weißwein

bianco della casa fruchtig-frische cuveé mit noten von grünen äpfeln und birnen glas 4,50€ / flasche: 15,-€

> garganega doc val dei molini intensiver blumiger duft, sehr ausgeprägte frucht delikat, frisch und harmonisch glas 6,-€ / flasche: 18,-€

falerio doc, ciu ciu, marche feine süße von äpfeln und weißen blumen glas 6,-€ / flasche 18,-€

lugana ca dei frati duft von aprikosen, birnen, äpfeln und kandierten zitrusfrüchten glas: 9,-€ / flasche: 28,-€

prosecco doc valdobbiadene noten von glyzinie, akazienblüten, grünen äpfeln und zitrusfrüchten flute 4,80€ / flasche 28,-€

# alkoholfreie getränke

pastarello's kräuterlimonaden mit hausgemachtem sirup aus bio-kräutern basilikum / rosmarin / pfefferminze 0,31: 4,50€ / 0,51: 6€

> der frischer zuckerfrei, mit selbstgepresstem ingwersaft und bio-zitronen 0,31: 4,50€ / 0,51: 6,-€

polara limonaden grüne mandarine / chinotto / orange 0,31: 3,80€

selbstgemischte limonaden holunder / mango / limette / himbeere 0,3l: 3,80€ / 0,5l: 5,50€

schorle

apfel / rhabarber / johannisbeere 0,3l: 3,50€ / 0,5l: 4,80€

> coca cola / spezi 0,31: 3,50 / 0,51: 4,80

frankenbrunnen still/spritzig 0,751: 6,80€

#### bier

humbser hell schanzenbräu rot hofmann hopfengold pils alkoholfreies bier 4,20€

## long drinks

spritz mit prosecco doc und aperol / campari / basilikum / rosmarin / pfefferminz 7,-€

> limoncello spritz 8,-€

gin tonic bombay: 7,50€ hendricks: 9,-€

negroni (gin, campari, vermouth)

negroni sbagliato (sekt, campari, vermouth) 7,-€

7,50€

# warme getränke

tee 2,50

der wärmer mit selbstgepressten zitronen und ingwersaft 3,50€

> kaffee 2,80€

espresso 2,20€

cappuccino 4,50€

latte macchiato 5,50€

espresso corretto 4,50€

#### dessert

#### tiramisu

kleines: 4,-€ / grosses: 8,-€

panna cotta mit vanille, limettenschale und waldfruchtsauce 4,50

## digestiv

averna / amaretto / sambuca / limoncello / ramazzotti 4,80€

averna sour 5,50€

> grappa 6,80€