

Saporito

Wochenkarte 11. – 17. September

Carpaccio di salmone marinato, olio al limone e pepe rosa

Hauchdünn geschnittener Lachs, verwöhnt mit zartem Zitronenöl und rosa Pfeffer – frisch wie eine Meeresbrise

1500 Cent

Tagliatelle con crema di ricotta, parmigiano, buccia di limone e noci

Tagliatelle hüllen sich in cremige Ricotta und Parmesan, verfeinert mit Zitronenschale und knackigen Walnüssen

1850 Cent

Ravioli ai porcini al burro e salvia, parmigiano

Hausgemachte Ravioli, gefüllt mit Steinpilzen, in zerlassener Butter und Salbei geschwenkt, gekrönt von Parmesan

1900 Cent

Spaghettoni con tartare di tonno, pomodorini e vino bianco

Spaghettoni flirten mit zartem Thunfisch-Tartar, süßen Kirschtomaten und einem Schuss Weißwein

1950 Cent

Pappardelle al ragù misto di carne

Breite Pappardelle baden in einem herzhaften gemischten Fleischragù – stundenlang liebevoll geschmurgelt

1950 Cent

Scaloppine di vitello ai porcini al vino bianco, con verdure di contorno

Zarte Kalbsschnitzel, verwöhnt mit Steinpilzen und einem Schuss Weißwein, dazu buntes Gemüse

2750 Cent

Medaglioni di pescatrice allo zafferano, con insalata e patate

Zarte Seeteufel-Medaillons, sonnengelb verfeinert mit Safran, dazu frischer Salat und Kartoffeln

2750 Cent

Dessert

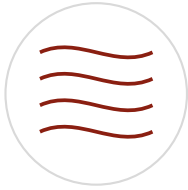
Profiteroles

Luftige Windbeutel, gefüllt mit Sahne und getaucht in Schokolade – ein süßer Klassiker zum Verlieben

750 Cent

Saporito

Le nostre paste, spiegate



Tagliatelle

Breite Bandnudeln für samtige Saucen



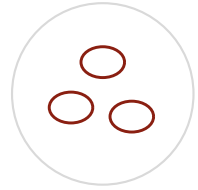
Casarecce

Leicht gedreht, hält jedes Ragù fest



Ravioli

Gefüllte Taschen mit zartem Kern



Gnocchi

Zarte Kartoffel-Küsschen



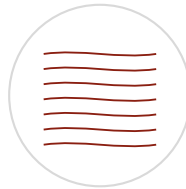
Fusilli

Verspielte Spiralen für jede Sauce



Pappardelle

Extra breit – für kräftige Ragouts



Spaghetti

Der italienische Klassiker schlechthin



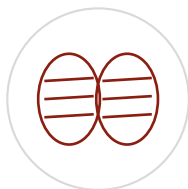
Linguine

Schmale Bänder, elegante Spaghetti-Cousine



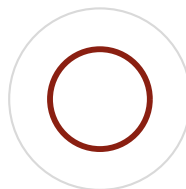
Mafalde

Schmales Band mit gekräuselm Rand



Gnocchetti Sardi

Kleine geriffelte Muscheln aus Sardinien



Paccheri

Große Röhren für kräftige Saucen



Conchiglie

Kleine Muscheln, die jede Sauce auffangen

Ogni pasta ha la sua storia – e noi la raccontiamo con passione.

Jede Pastaform erzählt ihre eigene Geschichte – täglich frisch von Hand gemacht.

Saporito Pasta e Vino

Straßmannstraße 21 · Berlin