

Saporito

Wochenkarte 23. – 29. Oktober

Alici fritte con insalatina di contorno

Knusprig frittierte Sardellen hüpfen im goldenen Mäntelchen auf den Teller – begleitet von einem frischen kleinen Salat

1550 Cent

Caserecce con 'Nduja al pomodoro e mozzarella di bufala

Caserecce lassen sich von feurig-würziger 'Nduja aus Kalabrien einheizen und kühlen im Tomatensugo mit cremiger Büffelmozzarella wieder ab

1850 Cent

Ravioli ricotta e melanzane al burro e salvia

Zarte Ravioli mit Ricotta und Aubergine nehmen ein duftendes Bad in goldener Salbeibutter

1900 Cent

Tagliatelle con gamberi, calamari e pesto di basilico

Bandnudeln treffen auf Garnelen und zarte Calamari – und alle drehen sich gemeinsam im Wirbel aus frischem Basilikumpesto

1900 Cent

Fusilli con ragù di salsiccia al pomodoro

Fusilli drehen sich fröhlich durch ein herzhaftes Ragù aus Salsiccia und Tomate und sammeln jeden Löffel Sugo ein

1900 Cent

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

Zarte Kalbsschnitzel schwimmen in einem Weißweinsößchen mit aromatischen Steinpilzen – dazu gesellt sich buntes Gemüse

2750 Cent

Filetto di branzino al limone e vino bianco con insalatina e patate di contorno

Saftiges Wolfsbarschfilet badet in Zitrone und Weißwein – begleitet von einem knackigen Salätchen und Kartoffeln

2650 Cent

Dessert

Tortino al cioccolato

Warmes Schokoladentörtchen mit flüssigem Herz – der süße Abschluss, bei dem der Löffel nie lange leer bleibt

750 Cent

Saporito

Le nostre paste, spiegate



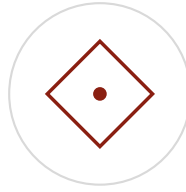
Tagliatelle

Breite Bandnudeln für samtige Saucen



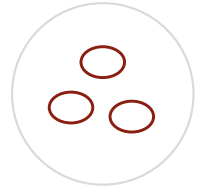
Casarecce

Leicht gedreht, hält jedes Ragù fest



Ravioli

Gefüllte Taschen mit zartem Kern



Gnocchi

Zarte Kartoffel-Küsschen



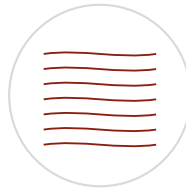
Fusilli

Verspielte Spiralen für jede Sauce



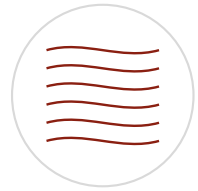
Pappardelle

Extra breit – für kräftige Ragouts



Spaghetti

Der italienische Klassiker schlechthin



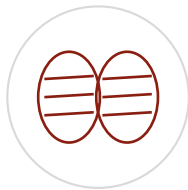
Linguine

Schmale Bänder, elegante Spaghetti-Cousine



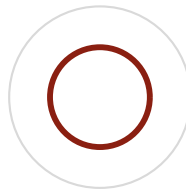
Mafalde

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