Saporito

Wochenkarte 6. – 12. November

Verdure ripiene con pane, verdure e mozzarella al pomodoro

Gefüllte Gemüse mit Brot und Mozzarella, überbacken in Tomatensauce

1500 Cent

Caserecce con pesto di barbabietola rossa, gorgonzola e noci

Caserecce mit Pesto aus Roter Bete, Gorgonzola und Walnüssen

1850 Cent

Ravioli con ricotta e cannella al pomodoro e basilico

Ravioli mit Ricotta-Zimt-Füllung in Tomatensauce mit Basilikum

1900 Cent

Spaghetti ai frutti di mare al vino bianco

Spaghetti mit Meeresfrüchten in Weißwein

1900 Cent

Pappardelle al cacao con ragù di cervo e castagne

Kakao-Pappardelle mit Hirschragout und Maronen

1950 Cent

Stinco di agnello al vino rosso con patate e verdure di contorno

Lammhaxe in Rotwein geschmort, dazu Kartoffeln und Gemüse

2750 Cent

Trancio di salmone alle erbe su purè di sedano con insalata

Lachssteak mit Kräutern auf Selleriepüree, dazu Salat

2650 Cent

Dessert

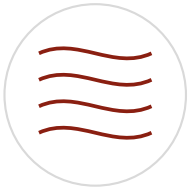
Parfait di Spekulatius

Halbgefrorenes mit Spekulatius

750 Cent

Saporito

Le nostre paste, spiegate



Tagliatelle

Breite Bandnudeln für samtige Saucen



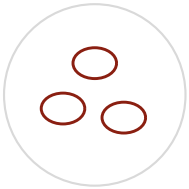
Casarecce

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



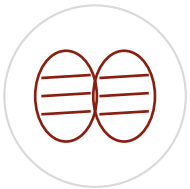
Linguine

Schmale Bänder, elegante Spaghetti-Cousine



Mafalde

Schmales Band mit gekräuseltem 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