Saporito

Wochenkarte 13. – 19. November

Tartare di tonno con semi di sesamo tostati e erba cipollina

Frischer Thunfisch trifft auf knuspriges Röstsesam und Schnittlauch – ein kleiner Tanz auf dem Teller

1550 Cent

Caserecce con melanzane, bufala e pomodoro

Caserecce schmusen mit zarten Auberginen und Tomatensugo – gekrönt von cremiger Büffelmozzarella

1850 Cent

Ravioli ripieni di ricotta, pere e gorgonzola al burro e salvia

Ravioli mit süßer Birne, Ricotta und würzigem Gorgonzola nehmen ein Bad in duftender Salbeibutter

1900 Cent

Tagliatelle limone e menta con tartare di salmone

Frische Tagliatelle mit Zitrone und Minze fühlen sich pudelwohl neben zartem Lachstartar

1950 Cent

Pappardelle al ragù di anatra

Breite Pappardelle kuscheln sich in ein samtiges Entenragù, das langsam und liebevoll geschmort hat

1900 Cent

Petto d'anatra all'arancia con verdure e patate

Rosa gebratene Entenbrust tanzt Tango mit fruchtiger Orangensauce – dazu Gemüse und Kartoffeln

2750 Cent

Filetto di tonno su pesto di menta con insalata e patate

Thunfischfilet auf einem Bett aus frischem Minzpesto – dazu gibt es Kartoffeln und einen Beilagensalat

2650 Cent

Dessert

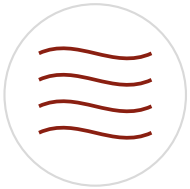
Cannoli con crema di ricotta e pistacchio

Knusprige Cannoli, gefüllt mit cremiger Ricotta und Pistazien – ein kleines sizilianisches Glücksversprechen

750 Cent

Saporito

Le nostre paste, spiegate



Tagliatelle

Breite Bandnudeln für samtige Saucen



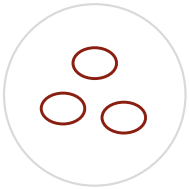
Casarecce

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



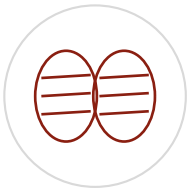
Linguine

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