NINO CONSIGLIA

Ristorante Pizzeria
NINO
Geisberghalle Greußenheim

COZZE DELLA BAIA DI SAN MICHELE **21,90**

Edle Morisseau-Miesmuscheln aus den Gewässern der Bucht AOP des Mont-Saint-Michel in Frankreich, wahlweise in aromatischem Weißweinsud oder in einer würzigen, leicht pikanten Tomatensauce nach Tarantiner Art zubereitet

BRUSCETTA AL PROFUMO D'AUTUNNO **10,90**

Bruschetta mit selbstgebackenem Brot, Büffelmozzarella aus Kampanien, gegrillten und karamellisierten Feigen, Rohschinken aus San Daniele und Kastanienhonig

CREMA DI ZUCCA E MAZZANCOLLE ***8,90***

Feine Kürbiscremesuppe mit den Aromen des Herbstes – veredelt mit Sternanis und Rosmarin. Dazu in Olivenöl mit wildem Fenchel aromatisierte, in der Pfanne goldbraun geröstete Mazzancolle-Garnelen, serviert mit knusprigen Crostini aus Knoblauch und frischer Petersilie

BIGOLI CREMOSA ***16,90***

Hausgemachte „Bigoli" mit Salsiccia, Pilzen, Kürbiscreme und abgerundet mit einer leichten Gorgonzola-Creme

MARGHERITA EOLIANA ***16,90***

Typische, hausgemachte „Pasta Margherita" aus Messina mit Pachino-Kirschtomaten, Sardellenfilets, Taggiasca-Oliven und gerösteten, mit Knoblauch aromatisierten Semmelbröseln

PIZZA CALABRESE ***16,90***

Tomatensauce, „Fior di Latte", scharfe „Nduja-creme", frische „Salsiccia", geräucherter „Provola", und karamellisierte rote Zwiebeln

Benvenuti !