

LAMM

& WERKSTATT

Salate & Focaccia

Beilagensalat	6.5
Italienischer Salat <i>Blattsalat, Rohkost, Gurken, Tomaten, Zwiebeln, Thunfisch, Sahne-Schmand-Dressing.</i>	14
Natascha Salat <i>Blattsalat, Schafskäse, Gurken, Tomaten, Zwiebeln, Oliven, Peperoni, Sahne-Schmand-Dressing.</i>	16
Bruschetta al pomodoro <i>3x geröstetes Ciabatta-Brot, Tomaten, Zwiebeln & frische Kräuter.</i>	8
Pizzabrot Sardellen & Oliven <i>Olivenöl, Kräuter.</i>	8
Pizzabrot „Werkstatt“ <i>Tomatensoße, Zwiebeln, Sardellen, Olivenöl, Kräuter.</i>	10.5

Aus der Küche

Pasta „Aglio Pepe“ <i>Pikante Olivenöl-Knoblauchsoße.</i>	13
Pasta „Prosciutto Piselli“ <i>Weißwein-Sahnesoße. Schinken. Erbsen.</i>	13.5
Pasta „Tonno“ <i>Tomaten- Sahnesoße. Thunfisch. Kapern. Oliven. Zwiebel.</i>	14.5
Gamberetti „Werkstatt“ <i>Garnelen auf mediterranem Gemüse.</i>	16.5
Tagliata di Manzo <i>Roastbeef vom Grill auf Grillgemüse und Kartoffeln.</i>	21.5

Aus dem Holzofen

„Teig mit 48h Ruhezeit“

„Werkstatt 17“ <i>Margherita. Sardellen. Oliven. Zwiebeln. Kapern.</i>	14
„LAMM 15“ <i>Margherita. Speck. Zwiebeln. Peperoni..</i>	15
Tonno & Cipolla Bianca <i>Margherita. Thunfisch. Weiße Zwiebeln. Zitrone.</i>	14
Picante <i>Margherita. Pikante Spianata Salami, etwas Rucola, Grana Padano & scharfe Peperoni.</i>	16
Rucola San Daniele <i>Margherita. Rucola. „San Daniele“ Parmaschinken. Grana Padano.</i>	18.5
Verdure Rustica <i>Margherita. Champignons, Paprika, Broccoli, Tomaten, Zwiebeln.</i>	15.5
Pomodoro & Mozzarella <i>Margherita. Tomatenscheiben. Mozzarella. Basilikum.</i>	15
Pizza Bianca „15/17“ <i>Rahm, Zwiebeln, Speck & Peperoni.</i>	14
Pizza Bianca „mediterran“ <i>Rahm, Zwiebeln, Tomaten, Oliven & Kapern.</i>	14.5
Weinempfehlung	0,2 / 0,75
Vite Aminea – Nuges / Kampanien	9 / 30
Barbera d’Alba – Demarie / Piemont	8.5 / 30