

Öffnungszeiten:
 Mi – Fr von 17:30-19:30 Uhr |
 Sa & So von 12:00-19:30 Uhr
 Bestellen unter: 07276/50811

Krone-Küchen-Zauber

Ihre Trattoria für Daheim.

Italienisches Flair im Herzen der „Krone“. Treten Sie ein, in unser Herzstück & erleben Sie Pastahandwerk vom Feinsten.

Unsere Pasta besteht nur aus wenigen hochwertigen Zutaten; Herxheimer-Freiland-Ei, Semola & Mehl und wird in liebevoller Handarbeit Stück für Stück für Sie zubereitet.

	EURO
Vorspeisen	
Italienischer Salat	
Knackige Blattsalate Ei Schinken-Käse Tomaten Rohkost Knoblauch Vinaigrette	9,90

Rindercarpaccio	
Pinienkerne Basilikum Parmesan Zitronenvinaigrette	14

Antipasti	
Gegrillte & eingelegte Paprika Champignons Zucchini Aubergine überbacken Melone Parmaschinken	10

Pulposalat	
Kartoffeln Staudensellerie Petersilie Knoblauch Zitrone	14

Vitello Tonnato	
Milchkalb Kapern-Thunfisch-Creme	14
Handgemachte Manufaktur-Pasta	
Spaghetti aglio oglio	
Olivenöl Knoblauch Peperoni Petersilie	9

Spaghetti Vongole	
Olivenöl Venusmuscheln Petersilie Knoblauch	18

Fusilli Salsiccia & Radicchio	
Olivenöl Salsiccia Radicchio Rahm Rotwein	15

Paccheri mit Basilikumpesto	
Olivenöl Basilikum Pinienkerne Parmesan	14

Penne Arrabiata ^{spicy!!} Olivenöl Tomaten Peperoni ***	12
Fettuccine alla Carbonara Ei Speck Schalotten Rosmarin ***	15
Gnocchi in Tomatensugo Tomaten & Gemüse ***	11
Tortellini alla Panna Schinken & Sahne ***	16
Ravioli in der Steinpilzvelouté Gefüllt mit Ziegenkäse & Walnuss ***	14
Tagliatelle mit schwarzem Alba Trüffel ***	21
Lasagne Tomaten Ragout vom Milchkalb Bechamel ***	15
Pasta-Gericht der Woche	Tagespreis
Dessert	
Sorbets von Erdbeere, Himbeere, Rhabarber, Passionsfrucht, Kalamansi, Granny Smith Apfel, Amalfi-Zitrone, Orange, Pflaume ***	5
Tiramisu Mascarpone Kaffee Amaretto Biskuit ***	7
Profiteroles Italienische Windbeutel mit Schokolade gefüllt ***	6
Belgische Waffeln mit Toppings nach Wahl mit Schokolade, Puderzucker, Apfelmus oder Vanillesoße	4

Krone-Küchen-Zauber

Ihre Trattoria für Daheim.

Die Basis unseres Pizza- & Pastateigs ist spezielles handgemahlenes Mehl italienischer Nonnas. Das Mehl ist grober gemahlen & behält somit wichtige Nährstoffe. Der Pizzateig fermentiert 26 Stunden bestehend aus wenigen hochwertigen Zutaten: selbst gezüchtetem Sauerteig (lievito madre), Wasser, Salz und handgemahlenem Mehl. Für die Tomatensoße habe ich, nach dem Rezept meiner Großmutter, frische Tomaten eingeweckt & verarbeitet. Der Holzofen von mir mit geplant und gebaut, besteht zu 100% reinem Vulkanstein (Vesuv, Pompei) und wird mit Pfälzer Buche auf die optimale Temperatur zwischen 450-550 Grad beheizt. Somit ist die Pizza innerhalb 80 Sekunden goldbraun & einfach nur köstlich.

Pizza	EURO
Margherita	9
Diavola	9,50
Thunfisch und Schalotten	12
Artischocken	10
Rucola und Parmesan	10
Champignons, Schinken und Peperoni	10
Vegan mit gegrillten Zucchini, Aubergine, Paprika und Champions	12
Jede zusätzliche Beilage	1,50