



## **PASTA No.1 – EIN BUCH WIRD ZUM RESTAURANT**

Herzlich Willkommen in unserem exklusiven Restaurant „Ritter’s Pasta No.1“ mit direktem Blick auf den wunderschönen Bodensee.

Lassen Sie sich verwöhnen und erleben Sie Pasta & Co auf eine neue Art und Weise und dennoch in ihrer Einzigartigkeit. Genießen Sie einen Abend voller sorgfältig ausgewählter italienischer Spezialitäten in malerischer Kulisse, die dem Ursprungsland der Teigwaren in nichts nachsteht.

In meinen exklusiv ausgewählten Gerichten lasse ich den Naturgeschmack sprechen. Mit wenigen Mitteln wollen wir viel erreichen, denn der Geschmack von Kräutern ist besser als jedes Gewürz.

Lassen Sie sich auf eine kulinarische Reise italienischer Köstlichkeiten entführen, die sich wie eine sanft schwingende Autostrada durch Bella Italia schlängelt, vorbei an Seen, Flüssen und Meer. Starten Sie mit kleinen feinen Gerichten für zwischendurch oder als Appetitanreger. Haben Sie Lust auf Me(e)hr, werden Sie hier ebenfalls fündig. Mit unseren frisch und liebevoll zubereiteten Gerichten wollen wir Sie herzlichst zum Verweilen und Genießen einladen.

Auf dem kulinarischen Höhepunkt angekommen lässt sich jede bevorstehende Heimreise durch einen süßen Abstecher leichter antreten. Kommen Sie in den Genuss traditioneller Köstlichkeiten und lassen Sie den Abend in wundervollem Ambiente und einer Tasse Caffè ausklingen.

Sind Sie auf den PASTA-Geschmack gekommen? In meinem Kochbuch Pasta No.1 sind fantastische Pasta-Kreationen zusammengestellt. Mit ausgesuchten Nudelspezialitäten und allerbesten regionalen Zutaten sind die köstlichen Rezepte leicht nach zu kochen.

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Genuss.

**Ihr Michael Ritter & sein Pasta No.1-Team**



## LA STRADA – DIE KLEINEN FEINEN GERICHTE FÜR ZWISCHENDURCH

### **WIESENSALATE MIT KRÄUTERN UND SPROSSEN**

€ 9,80

Stundenei / Speck / Radieschen

*als Beilagensalat € 5,80*

### **ANTIPASTI VOM BODENSEE**

€ 17,80

Getrocknete Tomaten / gegrillter Paprika / Grana Padano / Kräuterpesto / Oliven / Parmaschinken

### **ROSMARINFOCACCIA VOM BIOBÄCKER METZLER**

€ 12,80

Ochsenherztomate / Basilikum / Mozzarella

Parmaschinken / Reggiano Parmesan / Kubebenpfeffer

### **MOZZARELLA DI BUFALA**

€ 17,80

Ochsenherztomate / Sassicaia Olivenöl Extra Vergine / Aceto Balsamico



*Probieren Sie unsere „lauwarmen Nudelsalate“. Ideal für heiße Tage.*

**SPAGHETTI „PREZZEMOLO“**

€ 12,80

Petersilie / Knoblauch / Bio-Zitrone

**FUSILLI „SALSA FRESCA“**

€ 14,80

Ochsenherztomate / Mozzarella / Basilikum / Vinaigrette

**CASARECCE „PEPERONI GRILLIATI“**

€ 14,80

Gegrillter Paprika / Knoblauch / Ricotta / Pinienkerne

*Wir servieren Ihnen die besten Fischkonserven und andere Köstlichkeiten aus dem Meer mit Focaccia vom Langenargener Bäcker Metzler.*

Sardinen in Olivenöl	115g	La Brújula	€ 20,00
Marinierte Miesmuscheln	110g	La Brújula	€ 24,00
Sardinen, ganz, in Olivenöl	115g	Catrineta	€ 16,00
Marinierte Holzmakrelen	125g	Jose Gourmet	€ 22,00
Thunfischfilets vom Yellowfin in Olivenöl	110g	Ramon Peña Silver	€ 14,00



## IL LIDO – AUS FLUSS, SEE & MEER

### **LASAGNETTE „TIMO E GRANCHIO“**

Tomaten / Zwiebeln / Thymian / Krebs

€ 19,80

### **ZUPPA DI PESCE MEDITERRANEA**

Fischsuppe / Forelle / Hecht / Safran / Gemüse /

€ 24,00

### **PESCE GATTO PICANTE**

Wels / Tomaten / Knoblauch / Oliven

€ 29,00

### **TROTA DI MARE CON ANTIPASTI DI VERDURE**

Lachsforelle / Paprika / Oliven / Tomaten

€ 29,00



## LA PIAZZA - VERWEILEN UND GENIESSEN

### **FETTUCCINE „AFFUMICATO“**

€ 16,80

Haselnuss / geräuchertes Huhn / Kräuter-Pesto / getrocknete Tomaten

### **PENNE RIGATE „FUNGHI“**

€ 14,80

Pilze / Zwiebeln / Petersilie

### **LASAGNETTE „BURRO DI SALVIA“**

€ 14,80

Salbei / Butter / Parmesan

### **CASARECCE „PESTO DI BASILICO E PEPERONCINO“**

€ 14,80

Basilikum- / Chili-Pesto

### **SPAGHETTI „POMODORO E CAPRINO“**

€ 16,80

Tomaten / Zwiebeln / Kräuter / frischer Ziegenkäse



*Für 2 Personen am Tisch tranchiert und im Kamado-Grill geräuchert:*

**BISETECCA DI GIRELLO VOM ALLGÄUER OCHSEN DRYAGED 600G** € 85,00

Rosmarinkartoffeln / Speckbohnen / Café de Paris

**BRASATO VOM ALLGÄUER OCHSEN** € 32,00

Polenta „Bramata“ / Wurzelgemüse / Bio-Zitrone / Petersilie

**SALTIMBOCCA VOM BIO-LANDHUHN** € 29,00

Salbei / Bio-Zitrone / Speck



## DOLCE – FÜR EINEN SÜSSEN ABGANG

### **SEMIFREDDO**

Bitterschokolade / Heidelbeere

€ 9,80

### **ESPRESSO „AFFOGATO“**

Espresso / Vanilleeis / Kaffeelikör

€ 5,80

### **TIRAMISU „CLASSICO“**

Biskuit / Mascarpone / Kakao

€ 9,80

### **FORMAGGI**

Ricotta / Pecorino di Sardegna / Parmesan Reggiano / Gorgonzola dolce

€ 12,80