

# Trattoria Wilma

## Mittagsmenü / Businesslunch – KW 40

### Vorneweg / Vorspeise

*Beilagensalat*

### Hauptgang

1. Rigaton<sup>A</sup> mit Schinken<sup>3,4</sup> und Erbsen in Aurorasauce<sup>6</sup> (Tomaten-Sahnesauce) € 12,50
2. Gnocch<sup>A</sup> in Tomatensauce und Basilikum im Ofen überbacken € 13,50
3. Spaghett<sup>A</sup> aglio e olio e peperoncino mit Paniermehl<sup>A</sup> (scharf) € 12,00
4. Pasta<sup>A</sup> „amatriciana“ mit Parmaschinken-Würfel<sup>3,4</sup> in Tomatensauce € 12,50
5. Sandwich<sup>A</sup> nach „Roccas Art“  
mit Porchetta<sup>3,4</sup> (Sparnferkel), Provolakäse<sup>6</sup> und Kartoffeln € 14,50
6. Pizza<sup>A</sup> „calabrese“  
mit Nduja (scharfe Streichwurst) und schwarzen Oliver<sup>6</sup> (sehr scharf) € 13,50

*Guten Appetit*

#### Zusatzstoffe/andere Inhaltsstoffe

2: Geschmacksverstärker, 3: Konservierungsstoffen, 4: Antioxidationsmittel, 5: Farbstoff, 6: geschwärzt, 7: Süßungsmittel, 8: koffeinhaltig, 9: chininhaltig, 10: enthält eine Phenylalaninquelle, 11: Phosphat, 12: Nitritpökelsalz, 13: geschwefelt, 14: gentechnisch verändert

#### Allergene

A: glutenhaltiges Getreide, B: Krebstiere, C: Ei / Eibestandteile, D: Fisch / Fischerzeugnisse, E: Erdnüsse, F: Soja, G: Milch / Milchbestandteile, H: Schalenfrüchte, I: Sellerie, J: Senf, K: Sesam, L: Schwefeldioxid / Sulphite, M: Lupinen, N: Weichtiere