

## Pasta-Wochen im BlauHaus

Bon Pastaio & das BlauHaus im ElsterPark – eine kulinarische Partnerschaft aus Überzeugung

Exklusiv und regional nur hier bei uns im ElsterPark gibt es die hochgelobten Teig-Spezialitäten von Bon Pastaio. Die köstlichen Variationen werden aus feinsten Zutaten in erstklassiger Qualität und ohne Zusatzstoffe im nahe gelegenen Falkenberg, auf über 4000 m<sup>2</sup> Produktionsfläche und mit mehr als dreißigjähriger Erfahrung produziert. Genießen Sie köstliche Kreationen oder auch ganz neue Trends in der vegetarischen Küche. Bon Appetit!

**Gransole Piselli & Menta** **13,50**

Ravioli mit frischer Minze & Erbsen Füllung,  
Sesam Seeteufel & Limetten-Prosecco-Sauce (A,C,D,G,K)



**Gransole Provolone & Melanzane** **13,50**

Ravioli mit gegrillter Aubergine, Frischkäse & Provolone Füllung,  
Tomaten-Rucola-Knoblauch-Schmelze & Lammkotelett (A,C,G,)

**Agnolotti Sovrano** **14,00**

Ravioli mit Büffel-Parmesan & Ricotta Füllung,  
Butter-Weißweinsauce, gegrillte Avocado, Serranochips  
& Granatapfelsplitter (A,C,G)

**Agnolotti Porcini** **14,00**

Ravioli mit Steinpilz & Ricotta Füllung,  
gebratener Maispoulade, Walnuss-Lauch-Rahm (A,C,G,H)

**Agnolotti Carciofi** **15,00**

Ravioli mit Artischocken & Ricotta Füllung  
gebratenen Waldpilzen, Pinienkerne & Morchel Sauce (A,C,G)

**Gransole Limone & Basilico** **12,00**

Ravioli mit Ricotta, Zitrusfrüchten & Basilikum Füllung  
auf Birnen-Orangenragout, Vanillesauce & Sahne (A,C,G,)

Gekennzeichnete Speisen und Gerichte können Zusatzstoffe und Allergene enthalten.  
Mehr Informationen dazu erhalten Sie auf der vorletzten Seite.