

Hallo,

mein Name ist Daniele Angeli.

Ich wurde in Rimini geboren und bringe seit 2014 traditionelle und authentische italienische Spezialitäten auf die Tische des Pastarello.

Neben den Zutaten, den Methoden und der „Amore“, die seit Generationen von italienischen Müttern weitergegeben werden, präsentieren wir auch innovative Eigenkreationen, ohne dabei unsere Wurzeln aus den Augen zu verlieren.

Seit einigen Jahren organisieren wir die sehr beliebten Themenabende, die von dazu passenden Weinproben begleitet werden und den verschiedenen Regionen Italiens gewidmet sind.

Dieses Erlebnis bieten wir für Gruppen ab 6 Personen an, zum Beispiel für Geburtstage, Hochzeiten, besondere Anlässe oder einfach für einen entspannten Gourmet-Abend mit Freunden.

Nach 10 Jahren habe ich mich entschieden, meinen Beruf zu wechseln, um einen neuen Weg einzuschlagen, der mir erlaubt, abends und am Wochenende frei zu sein.

**Aus diesem Grund wird das
Pastarello nur noch bis April 2025 geöffnet sein.**

Auf der letzten Seite finden Sie den
Kalender mit den letzten Terminen für die Themenabende.

Auch wenn ich den Beruf wechsele, möchte ich meine Leidenschaft für die Gastronomie nicht vollständig aufgeben.

Falls jemand von Ihnen das Erlebnis des Pastarello privat wieder aufleben lassen möchte, können Sie mich gerne kontaktieren – meine Telefonnummer bleibt die gleiche.

Meine Leidenschaft und meine größte Freude waren es immer, Menschen glücklich zu sehen und zu wissen, dass sie bei uns wunderbare Momente verbracht haben. Diese 10 Jahre haben mir große Zufriedenheit gebracht und mir die Möglichkeit gegeben, fantastische Menschen kennenzulernen. Ich werde meine Gäste im Herzen tragen und all das, was ich in dieser Zeit gelernt habe, wertschätzen.

Ich danke Ihnen allen und der Stadt Fürth dafür, dass Sie mich aufgenommen und mich wie zu Hause fühlen lassen haben.

Ich wünsche Ihnen einen wunderschönen Abend und hoffe, Sie bald wiederzusehen.

Ciao!

vorspeisen

antipasti verkostung

prosciutto di parma dop, büffelmozzarella,
parmigiano reggiano mit honig und walnüssen, gegrilltes gemüse
mindestens für 2: 28,-€ / mehr: 13,-€ pro person

caprese mit kirschtomaten und burrata pugliese
12,-€

prosciutto di parma und büffelmozzarella
15,-€

crostini mit guanciaie (handgemachte schweinebacke)
10€

crostini mit steinpilzen
11,50€

crostini mit steinpilzen und burrata
13,50€

gegrillter oktopus
mit burrata-creme und basilikum-reduktion
18,-€

marinierte sardellen mit roten zwiebeln und rucola
15,-€

parmigiano reggiano, honig und walnuss
10,-

salat
eisberg, lollo, kirschtomaten, balsamico-dressing
6,80€

insalata italia
gemischter salat +
prosciutto di parma und burrata pugliese
18,€

vegetarisch

tagliatelle mit pecorino käse, birne und walnuss
normal 16,30€ / groß 20,80€
empfohlener wein: pinot grigio

cannelloni gefüllt mit ricotta und spinat
mit tomatensauce und parmigiano-käse: 16,50€
empfohlener wein: montepulciano

cannelloni gefüllt mit ricotta und spinat
mit steinpilzsauce: 21,-€
empfohlener wein: appassimento

vegetarische lasagne
mit zucchini, auberginen und paprika
16,50€
empfohlener wein: pinot grigio

caserecce mit rotem pesto
aus getrockneten tomaten, basilikum,
pecorino und walnüssen, mit büffelmozzarella
normal: 16,30€ / groß: 20,30€
empfohlener wein: montepulciano

tagliatelle mit trüffelsauce
normal: 21,-€ / groß: 26,-€
empfohlener wein: falerio

tagliatelle mit steinpilzsoße
normal: 19,-€ / groß: 26,80€
empfohlener wein: appassimento

vegan

caserecce mit rucola-pesto, kirschtomaten,
zitronenschale und walnüssen
normal 14,80€ / groß 19,-€
empfohlener wein: verdicchio

paccheri mit tomatensauce, knoblauch,
kapern und kalamata oliven
normal 14,80€/ groß 19,-€
empfohlener wein: primitivo

spaghetti mit artischocken,
zitrusfrüchten und kapern
normal 16,30€ / groß 20,80,-€
empfohlener wein: garganega

fisch

spaghetti mit gemischten meeresfrüchten
und tomatensauce
normal 17,80 / groß 22,-€
empfohlener wein: lugana

spaghetti mit venusmuscheln,
pastis und chilli öl
normal 17,80€ / groß 22,-€
empfohlener wein: bardolino rosee

spaghetti mit spaghetti mit oktopus, tropea-zwiebel,
basilikumreduktion und zitronenschale
normal 21,-€ / groß 27,-€
empfohlener wein: garganega

paccheri mit gemischten meeresfrüchten,
pistazien pesto, rosa pfeffer und limette
normal 21,-€ / groß 27,-€
empfohlener wein: lugana

fleisch

spaghetti mit 'nduja
(scharfe weiche salami aus kalabrien),
tomatensauce und burrata
normal: 16,30€ / groß: 21,-€
empfohlener wein: appassimento

spaghetti alla carbonara
mit guanciale
(handgemachter schweinebacke),
pecorino käse, ei, pfeffer
normal: 15,-€ / groß: 20,-€
empfohlener wein: montepulciano

gnocchi mit guanciale
(handgemachter schweinebacke),
pistazienpesto, muskatnuss,
pecorino käse und zitronenschale
normal: 18,-€ / groß: 26,-€
empfohlener wein: amarone

tagliatelle alla bolognese
normal: 16,-€ / groß: 22,-€
empfohlener wein: primitivo

lasagne alla bolognese
normal: 16,-€
empfohlener wein: primitivo

* nur auf vorbestellung*

t-bone steak alla fiorentina
mit steinpilzen, kartoffeln und gegrilltem gemüse
70,-€ / kg
empfohlener wein: amarone

dessert

tiramisu

kleines: 4,-€ / grosses: 8,-€

panna cotta mit vanille
und waldfruchtsauce

4,50

digestiv

averna / amaretto / sambuca /
limoncello / ramazzotti

4,80€

averna sour

5,50€

grappa

6,80€

besonderes grappa:

9,- € / 12,-€ / 15,-€

rotwein

rosso della casa

trockener geschmack, harmonisch und leicht herb
glas 5,50€ / flasche 16,-€

primitivo salento igp, apulien

fruchtig, stoffig und doch samtweich, zarte süße am gaumen
glas 7,-€ / flasche 21,-€

montepulciano d'abruzzo dop

harmonischer geschmack, noten von pflaume und lakritz
glas 7,50€ / flasche 22,-€

appassimento doc domini veneti, venetien

noten von dunklen kirschen und würzigen wilden kräutern.
glas 9,-€ / flasche 26,-€

amarone della valpolicella doc

aromen von kirsche, pflaume, mazerierten blüten und gewürzen
glas 18,-€ / flasche 55,-€

weißwein

bianco della casa

fruchtig-frische cuveé mit noten von grünen äpfeln und birnen
glas 5,50€ / flasche: 16,-€

garganega doc val dei molini

intensiver blumiger duft, sehr ausgeprägte frucht
delikat, frisch und harmonisch
glas 7,-€ / flasche: 21,-€

verdicchio di jesi, marche

feine süße noten von äpfeln und weißen blumen
glas 7,-€ / flasche 21,-€

lugana ca dei frati

duft von aprikosen, birnen, äpfeln und kandierten zitrusfrüchten
glas: 9,-€ / flasche: 28,-€

prosecco doc valdobbiadene

noten von glyzinie, akazienblüten, grünen äpfeln und zitrusfrüchten
flute 4,80€ / flasche 28,-€

bier

humbser hell
schanzenbräu rot
hofmann hopfengold pils
alkoholfreies bier
4,20€

long drinks

spritz mit prosecco doc und
aperol / campari /
basilikum / rosmarin / pfefferminz
7,-€

limoncello spritz
8,-€

gin tonic
bombay: 7,50€
hendricks: 9,-€

negrioni (gin, campari, vermouth)
7,50€

negrioni sbagliato (sekt, campari, vermouth)
7,-€

alkoholfreie getränke

pastarello's kräuterlimonaden
mit hausgemachtem sirup aus bio-kräutern
basilikum / rosmarin / pfefferminze
0,3l: 4,50€ / 0,5l: 6€

der frischer
zuckerfrei, mit selbstgepresstem
ingwersaft und bio-zitronen
0,3l: 4,50€ / 0,5l: 6,-€

polara limonaden
grüne mandarine / chinotto / orange
0,3l: 3,80€

selbstgemischte limonaden
holunder / mango / limette / himbeere
0,3l: 3,80€ / 0,5l: 5,50€

schorle
apfel / rhabarber / johannisbeere
0,3l: 3,50€ / 0,5l: 4,80€

coca cola / spezi
0,3l: 3,50 / 0,5l: 4,80

frankenbrunnen still/spritzig
0,75l: 6,80€

warme getränke

tee
2,50

der wärmer
mit selbstgepressten
zitronen und ingwersaft
3,50€

kaffee
2,80€

espresso
2,20€

cappuccino
4,50€

latte macchiato
5,50€

espresso corretto
4,50€