

# Saisonkarte

## Unsere Salatauswahl

### Insalata Mista

*Gemischter Salat mit hausgemachtem Dressing (1,2,5)*

klein: 5.- groß: 7.-

### Insalata Italia

*Gemischter Salat, Käse, Schinken, \*Ei, Oliven und Zwiebel mit hausgemachtem Dressing (1,2,5,12)*

klein: 9.- groß: 11.-

### Insalata Nizza

*Gemischter Salat, Käse, Schinken, \*Ei und Thunfisch, mit hausgemachtem Dressing (1,2,5)*

klein: 10.- groß: 12.-



## \*\*\* Unsere Specials \*\*\*

### Saladbowl Salmone

*Gemischter Salat mit gebratenen Lachsstreifen*

12.-

### Saladbowl Verdure

*Gemischter Salat mit Gemüse, Mozzarellakugeln und gerösteten Körnern*

12.-

### Gemischter Salat mit Putenstreifen

12.-

Italienisches Dressing: Kräuter, Essig und Olivenöl

Hausgemachtes Dressing: Kräuter, Essig, Olivenöl und Mayonnaise

Alle unsere Salatsößen sind aus eigener Herstellung

\*Für die Zubereitung unserer Speisen verwenden wir Hinterschinken

## Unsere Antipasti-Vorspeisen

**Bruschetta** geröstetes Brot mit frischen Tomaten und Kräutern

6.-

**Carpaccio di Manzo** mariniertes Rinderfilet

14.-

**Carpaccio di Salmone** mariniertes Lachsfilet

14.-

**Crevette all' aglio** Krabben gebacken in Knoblauch und Weißwein

14.-

**Insalata Frutti di Mare** Meeresfrüchtesalat

16.-

**Antipasto Misto**

*Gemischte Vorspeisen (Serviert auf einer schönen Etagere) (2,5)*

ab 15.-



## Fleisch und Fisch

Wir beziehen das **Fleisch** von ortsansässigen Metzgereien und den **Fisch** von der Firma Südfisch aus Muggensturm und Team Cuisine aus Willstätt.

**Gamberoni in Curry-Soße**

22.-

**Pesce in Cartoccio**

Gemischter Fisch in Folie gegart

32.-



**Saltimbocca alla Romana**

Kalbsschnitzelchen mit Parmaschinken und Salbei

22.-

**Rindersteak Pizzaiola**

*Rindersteak mit Tomaten und Kräutern*

20.-

\*Alle Fisch und Fleischgerichte servieren wir mit einer passenden Beilage

## Pasta- Teigwaren

Penne Arrabiata *Scharfe Tomatensoße*

10.-

Penne ai quattro Formaggi *Mit einer Soße aus 4 verschiedenen Käsesorten*

11.-

Penne con Verdure *Mit frischem Gemüse*

12.-

Penne ai Gamberetti *Mit Shrimps*

13.-

Spaghetti ai Frutti di Mare *Meeresfrüchte*

16.-

Tortellini alla Panna *Mit Schinken\* und Sahnesoße (2,5)*

10.-

Fettuccine al Salmone *Bandnudeln mit Lachs*

13.-



## Pasta al Forno ~ überbackene Teigwaren

Lasagne (2,5)

10.-

Cannelloni alla Romana *Mit Fleischfüllung*

11.-

Cannelloni al Salmone *Mit einer Füllung aus Lachs*

11.-

Cannelloni Ricotta e Spinaci *Gefüllt mit Ricotta und Spinat*

11.-

Tris di Cannelloni misti *Mit 3 verschiedenen Füllungen*

11.-

Tortellini al Forno *Mit Bolognese, Sahne und Käse*

12.-

Penne Pasticciate *Sahne, Bolognese, frische Champignons, Schinken\*, gekochtes Ei und Käse (2,5)*

12.-

Alle Pastasorten bieten wir Ihnen wahlweise mit Tomatensoße, Sahnesoße, Rosésoße oder Hackfleischsoße an!

Extras wie Zwiebel, Knoblauch, Peperoncino berechnen wir mit 0,50 €, Fisch 1,50 € alles weitere 1.00 €

## Unsere große Auswahl an Pizza (30 cm)

Pizza Margherita	7,20
Pizza Salame <i>Salami</i> (2,5)	8,40
Pizza Prosciutto <i>Schinken*</i> (2,5)	8,40
Pizza Funghi <i>Champignons</i>	8,40
Pizza Carciofi <i>Artischocken</i>	8,80
Pizza Tonno é Cipolle <i>Thunfisch und Zwiebeln</i>	9,80
Pizza quattro Stagioni (2,5) <i>Schinken*, Paprika, Artischocken, Champignons</i>	9,40
Pizza Capricciosa <i>Paprika, Salami, Schinken*, Oliven</i> (1,2,5,12)	9,60
Pizza Calzone (gefüllte Pizza) (1,2,5) <i>Paprika, Salami, Champignons, Schinken*</i>	10,-
Pizza Vegetaria <i>mit gemischtem Gemüse</i>	9,60
Pizza Fiorentina <i>mit Gorgonzola und Spinat</i>	9,60
Pizza Montanara <i>Champignons, Schinken* und Salami</i> (1,2,5)	9,60
Pizza Puttanesca <i>Sardellen, Oliven, Kapern</i> (12)	9,40
Pizza ai quattro Formaggi <i>Mit 4 verschiedenen Käsesorten</i>	9,40
Pizza Hawaii <i>mit Schinken und Ananas</i> (2,5)	9,20
Pizza Salmone <i>mit frischem Lachs</i>	11,60
Pizza Gamberetti <i>mit Shrimps</i>	11,80
Pizza Frutti di Mare <i>mit Meeresfrüchten</i>	13,80
Pizza Rucola Parma <i>mit Parmesanflocken</i>	12,60

\*Für die Zubereitung unserer Speisen verwenden wir Hinterschinken

Extras wie Zwiebel, Knoblauch, Peperoncino berechnen wir mit 0,50 €, Fisch 1.50 € alles weitere 1.00 €

## Für unsere Veganer

### *Vegane Speisen aus unserer Speisekarte:*



#### **Insalata Mista-Vegan**

*Gemischter Salat mit Essig/Öl Dressing (1)*

klein: 5.- groß: 7.-

#### **Insalata Italia-Vegan**

*Gemischter Salat mit Oliven und Zwiebel mit hausgemachtem Dressing (1,12)*

klein: 9.- groß: 11.-

#### **Saladbowl Verdure**

*Gemischter Salat mit Gemüse, Oliven Zwiebeln und gerösteten Körnern (1,12)*

12 €



**Bruschetta** *geröstetes Brot mit frischen Tomaten und Kräutern*

6.-

#### **Antipasto Misto**

*Gemischte Vorspeisen (Serviert auf einer schönen Etageren)*

ab 15.-



**Penne Arrabiata** *Scharfe Tomatensoße*

10.-

**Penne con Verdure** *Mit frischem Gemüse*

12.-



Pizza Margherita	9,20
Pizza Funghi <i>Champignons</i>	10,40
Pizza Carciofi <i>Artischocken</i>	10,80
Pizza Vegetaria <i>mit gemischtem Gemüse</i>	11,60
Pinsa,	11.-

Als Ersatz für Käse, verwenden wir Veganer Reibe-Genuss auf Kokosöl-Basis.

Hierfür haben wir eine Preisanpassung von 2€ vorgenommen.

## Aperitivi

Martini, weiß oder rot (11)	0,1 l	4,20
Aperol Sprizz (1)	0,25 l	6,20
Campari Orange (1)	0,2 l	5,20
Campari Soda (1)	0,2 l	4,80
Prosecco Scavi & Ray:		
	0,1 l	0,75 l
Spumante (11)	4,80	22,80
Prosecco Valdo (11)	4,80	22,80

## Biere

Franz Pils vom Fass	0,3 l	2,80
Kellerbier vom Fass	0,3 l	2,80
Hefeweizen	0,5 l	4,20
Hefeweizen Kristall	0,5 l	4,20
Hefeweizen alkoholfrei	0,5 l	4,20
Bleifrei alkoholfreies Bier	0,33 l	2,80
Radler	0,3 l	2,80

## Alkoholfreie Getränke

	0,2 l	0,4 l
Cola, Orangenlimo, Spezi (1,2,3,5,6,9,10)	2,40	3,60
Sprudel süß (1,2,3,5)	2,40	3,60
Saftschorle	2,40	3,60
Säfte (Orange, Apfel)	2,60	
Jahannisbeer-/Maracujanektar (3)	2,60	
Bitter Lemon (10)	0,25 l	3,60
Bad Liebenzeller Mineralwasser	0,25 l	2,60
Bad Liebenzeller (Stilles Wasser)	0,5 l	4,20
Bad Liebenzeller Mineralwasser	0,75 l	5,20

### Erläuterungen:

- |                               |   |
|-------------------------------|---|
| 1. mit Farbstoff              | 6. mit Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle |
| 2. mit Konservierungsstoff    | 9. koffeinhaltig  |
| 3. mit Süßungsmittel Cyclamat | 10. chininhaltig  |
| 5. mit Antioxidationsmittel   | 11. Sulfid  |
|                               | 12. geschwärzt  |

## Vini Sfusi- Offene Weine

*Offene Weine D.O.C 0,25 l*

Lambrusco (11)	- rot süß, Emilia Romagna	4,80
Bardolino (11)	- rot mild, Veneto	5,40
Primitivo (11)	- rot trocken, Sizilien	5,80
Montepulciano (11)	- rot trocken , Abruzzen	5,40
Nero Dávola (11)	- rot trocken, Sizilien	5,90
Rosato (11)	- rosé trocken, Lazio	5,40
Colli Albani	- weiß, trocken, Lazio	5,20
Pinot Grigio	- weiß, trocken, Veneto	5,80
Fazi Battaglia	- weiß, trocken , Marche	0,2l 5,60
		0,5l 12,90
Schorle	- weiß, rosé, rot	4,40

## Warme Getränke

Espresso	2,20
Espresso Corretto	3,20
Kaffee	2,60
Cappuccino	2,90
Tee	2,20
Latte macchiato	3,80
Heiße Schokolade	4,80
Baileys Latte (1)	5,00

## Digestivi / Liquori 2 cl.

Grappa Vecchia (Dorfgrappa)	3,60
Grappa Prosecco	6,00
Grappa Nardini	6,80
Averna (1)	3,00
Vecchia Romagna	4,60
Ramazzotti (1)	3,00
Williams Birne	3,80
Amaretto (1)	4,20
Sambuca	3,40
Limoncello	3,20