La Pasta

Ristorante–Pizzeria
Seit 1989 in Singen

78224 Singen, Schwarzwaldstr. 6, Tel. 07731-66362
info@lapasta-singen.de

Donnerstag Ruhetag

Öffnungszeiten Restaurant:

Von 11.30 bis 14.15 und von 18.00 bis 22.30 (Sonntags bis 21.30)

Zwischen 14.15 bis 18.00 geschlossen

Montags & Freitags nur abends geöffnet

Öffnungszeiten Küche:

Von 11.30 bis 13.30 und von 18.00 bis 21.00 (Sonntags bis 20.30)

Verehrte Gäste,

die oben angegebenen Betriebszeiten sind indikativ.

Die Betriebszeiten können u.U. der jeweiligen Tages Situation angepasst werden.

Wir bitten um Verständnis.

Antipasti / Vorspeisen

1	*PROSCIUTTO DI PARMA CON MOZZARELLA*			€	12,00
	Original Parmaschinken mit Mozzarella [3, G]				
2	*ANTIPASTO ALLA CAPRESE*	*(Vegetarisch)*	*Klein/Groß*	€	5,50 / 7,50
	Tomatenscheiben und Mozzarella [3, G] (mit Olivenöl und Essig [7] angemacht), Oregano				
4	*CARPACCIO DI MANZO (Rohfleisch !)* Roastbeef Carpaccio (Regionaler Herkunft)			€	14,00
	Mit Olivenöl, original Parmesankäse, Rucola, (bereits gesalzen, gepfeffert)				

Pizzabrot oder Focaccia siehe Pizzaseite. Evtl. bitte gleich bestellen: wird nur frisch gebacken!

Minestre / Suppen

9	*STRACCIATELLA [1] (Hausgemacht)*	*(Vegetarisch)*	€	5,50
	Gemüsebouillon mit geschlagenem Ei			
11	*MINESTRONE [1, 3] (Hausgemacht)*	*(Vegan)*	€	5,50
	Ital. Gemüsesuppe ; auf Tomatensoßenbasis			
12	*ZUPPA DI PESCE [B,P,I] (Hausgemacht)*		€	7,50
	Ital. Fischsuppe mit Meeresfrüchten und Fisch ; auf Tomatensoßenbasis			

Zur Info; unsere Salate werden nur ital. angemacht: Öl, Essig, Salz

Insalate, Contorni / Salate, Beilagen

15	*INSALATA DI POMODORI*	*(Vegan)*	€	4,50/5,00
	Tomatensalat ital. angemacht, Oregano. (ohne / mit Zwiebeln)			
242	*INSALATA MISTA*	*(Vegan)*	€	4,50/5,00
	Kleiner gemischter Salat, nur Frischgemüse. (ohne / mit Zwiebeln)			
243	*INSALATA VERDE*	*(Vegan)*	€	4,00/4,50
	Kleiner (Blatt) Salat. (ohne / mit Zwiebeln)			
248	*INSALATA RUCOLA E PARMIGIANO*	*(Vegetarisch)*	€	5,50
	Rucola-Salat mit gehobelten, original Parmesankäse			

Alle Salate zusätzlich auch mit ital. Thunfisch (Monoportion) erhältlich zzgl. € 2,00

16	*INSALATA ALLA MEDITERRANEA*	*(Vegetarisch)*	€	11,00
	Salatteller mit Oliven [3], Mozzarella [3, G], getrockneten Tomaten und Artischocken [3]			
17	*INSALATA TONNATA*		€	13,50
	Salatteller mit Oliven [3], ital. Thunfisch (aus Monoportion), Zwiebeln, Ei (gekocht)			

Olive & Bruschette : „sprich: Brusketta“

Brot [A] im Ofen getoastet und belegt. (Bruschetta ist ein Fingerfood. Wird nicht als Gericht behandelt)

501	*AL POMODORO (Mit Knoblauch bestrichen, Tomatenwürfel (immer kalt), Olivenöl, Oregano),*	*(Vegan)*	€	2,00
502	*AGLIO E OLIO (Mit Knoblauch bestrichen, Olivenöl, Kräuter),*	*(Vegan)*	€	2,00
503	*OLIVE [3] GIGANTI (Portion grüne Riesenoliven, entkernt, leicht pikant, ca. 60 Gramm),*	*(Vegan)*	€	2,50

Da wir nicht jede einzelne Zutat bei den Speisen aufführen, weisen wir daraufhin, dass diese auf Wunsch beim Kellner erfragt werden können.

Erläuterung über Deklarationspflichtige Zusatzstoffe (Ziffer) und Allergene (Buchstaben) finden Sie auf der letzten Seite

Spaghetti [A] (Auch als Vollkornspaghetti erhältlich)

25	*SPAGHETTI AL POMODORO* Mit Olivenöl, Tomatensoße	*(Vegan)*	*€ 10,50*
26	*SPAGHETTI ALLA BOLOGNESE* Mit Hackfleischtomatensoße (Rind und Schweinefleisch)		*€ 11,50*
27	*SPAGHETTI ALLA CARBONARA [G] (Hinweis: Zutaten beachten)* Mit Speckwürfeln [1], frische Eier, Sahne, Pfeffer u.a.		*€ 13,00*
28	*SPAGHETTI AL GORGONZOLA [G]* Mit Gorgonzola-Sahnesoße	*Vegetarisch*	*€ 12,00*
37	*SPAGHETTI AGLIO & OLIO* Mit Olivenöl und frischen Knoblauchscheiben	*(Vegan)*	*€ 11,50*
40	*SPAGHETTI AL PESTO GENOVESE *** Mit Basilikum-Olivenöl-Knoblauchsoße (feinhack)	*(Vegan)*	*€ 11,50*
41	*SPAGHETTI TONNO & PAPRIKA [7] (Monoportion Thunfisch)* Mit ital. Thunfisch, eingelegte Paprika, Olivenöl, Tomatensoße		*€ 13,50*

Penne/Mittlere gerillte Rohrnudel [A]

52	*PENNE ALLA CARBONARA [G] (Hinweis: Zutaten beachten)* Mit Speckwürfeln [1], frischen Eiern, Sahne, Pfeffer u.a.		*€ 13,00*
53	*PENNE AMATRICIANA [G]* Mit Speckwürfeln [1] und Zwiebeln in Tomatensoße		€ 11,50
56	*PENNE ALLA PIETRO* Mit einer Kombination aus Olivenöl-Basilikum-Knoblauchhack und Tomatensoße	*(Vegan)*	*€ 11,00*
108	*PENNE IN SALSA ROSA [G]* Mit Gorgonzola, Tomatensoße u.a.	*Vegetarisch*	*€ 11,00*
109	*PENNE ALL'ARRABBIATA* Mit Olivenöl, Oliven [3] , **scharfen Pfefferoni**, Tomatensoße	*(Vegan)*	€ 11,00
115	*PENNE ALLA GORBACIOV [G]* Mit Rinderhackfleisch und Wodka in Sahnesoße		€ 12,50
116	*PENNE ALLA BOLOGNESE* Mit Hackfleischtomatensoße (Rind und Schweinefleisch)		€ 11,50
117	*PENNE ALLA SICILIANA* Mit eingelegter Paprika [7], Oliven, Kapern [7/3] , Tomatensoße, **Scharf**	*(Vegan)*	€ 13,00

Bei **„Scharf“** muss jeder für sich entscheiden, wir können in der Küche keinen „Schärfegrad“ valutieren

Spaghetti/Penne : Hartweizengrieß Teigwaren

** Pesto aus Rucola oder Basilikum aus eigener Herstellung, ohne Farbstoffe, ohne Konservierungsstoffe

Hinweis für „al Dente Liebhaber“

Da Geschmäcker unterschiedlich sind, gibt es PASTA AL DENTE NUR auf ausdrücklichen, RECHTZEITIGEN Wunsch des Gastes, ansonsten leisten wir KEINEN ERSATZ.

Da wir nicht jede einzelne Zutat bei den Speisen aufführen, weisen wir daraufhin, dass diese auf Wunsch beim Kellner erfragt werden können.

Erläuterung über Deklarationspflichtige Zusatzstoffe (Ziffer) und Allergene (Buchstaben) finden Sie auf der letzten Seite

Tagliatelle oder Pappardelle (Eier)Bandnudeln [A]

Bandnudeln 8 mm oder Bandnudeln 20 mm Breite

44	*TAGLIATELLE AI 4 - FORMAGGI* [G] Mit vier verschiedenen Käsesorten in Sahnesoße, original Parmesankäse	€ 13,00
45	*TAGLIATELLE AGLI SPINACI* [G] Mit Spinat in Sahnesoße	€ 12,00
46	*TAGLIATELLE AL SALMONE AFFUMICATO* [G] Mit frischem Räucherlachs in Sahnesoße	€ 14,00
48	*TAGLIATELLE AL PESTO DI RUCOLA* ** Mit gehacktem Rucola und gehackten Paranüsse, Olivenöl, original Parmesankäse	€ 12,00
50	*TAGLIATELLE ALLA CHEF* [G] Mit (Hinter-) Schinken [1,6], Erbsen, Tomaten-Sahnesoße, u.a.	€ 12,00
51	*TAGLIATELLE AI FUNGHI* [G] Mit frischen Champignons in Sahnesoße	€ 12,00
70	*TAGLIATELLE AL RAGÙ* [G] Mit Rinderhackfleisch und (wenig) Tomatensoße (keine Bolognese!)	€ 13,50

Pansotti [A] (Eierteigwaren)

Italienische Teigtaschen. In aufwendiger Handarbeit aus eigener Herstellung. Füllung nur aus frischen Zutaten.

Mit Hackfleisch (Rind und Schwein) - Gemüsefüllung :

150	*AL BURRO E SALVIA* [A,C,G] Mit Butter, frischem Salbei und original Parmesankäse	€ 15,50
151	*AL RAGU'* [A,C,G,I] Mit Hackfleischragout; Ragout nur aus Rindfleisch, (kein Bolognese!)	€ 18,00
152	*AI FORMAGGI MISTI* [A,C,G] Mit vier verschiedenen Käsesorten in Sahnesoße, original Parmesankäse	€ 18,00

Mit Steinpilzfüllung :

154	*AI PORCINI* [A,C,G,I] In leichter Steinpilz-Sahnesoße, original Parmesankäse	Vegetarisch	€ 18,00

Risotti Mit dem besten Orig. ital. Risottoreis zubereitet

Allgemeine Beschreibung: Ital. Reiszubereitungsart die mit (hier), Gemüsebouillon [I] gezogen wird, evtl. leicht gepfeffert.
--Gemüsebouillon ohne Geschmackverstärker ohne Natriumglutamat, Vegan --

180	*RISOTTO ALLO ZAFFERANO* Mit Safran, original Parmesankäse [G]	*Vegetarisch*	€ 14,00
181	*RISOTTO ALLA PESCATORA IN BIANCO* [P,B,G,D] Mit verschiedenen Muscheln, Garnelen, Tintenfisch und andere.		€ 17,00
183	*RISOTTO AI FUNGHI* [G] Mit frischen Champignons, Tomatensoße, Sahne, orig. Parmesankäse, u.a.	*Vegetarisch*	€ 14,00

** Pesto aus Rucola oder Basilikum aus eigener Herstellung, ohne Farbstoffe, ohne Konservierungsstoffe

Hinweis für „al Dente Liebhaber“

Da Geschmäcker unterschiedlich sind, gibt es PASTA AL DENTE NUR auf ausdrücklichen, RECHTZEITIGEN Wunsch des Gastes.
ansonsten leisten wir KEINEN ERSATZ. Pansotti und risotti können nicht al dente zubereitet werden

Da wir nicht jede einzelne Zutat bei den Speisen aufführen, weisen wir daraufhin dass, diese auf Wunsch beim Kellner erfragt werden können.

Erläuterung über Deklarationspflichtige Zusatzstoffe (Ziffer) und Allergene (Buchstaben) finden Sie auf der letzten Seite

Al Forno / Ofengerichte -mit Käse überbacken-

165	*LASAGNE AL FORNO* [A,G,Q] *(Garantiert Hausgemacht, denn auf eigene Art zubereitet)* Nudelauflauf mit sehr breiten (Eier)Bandnudeln, Hackfleisch-Tomaten-Bechamelsoße u.a. (Nur Rindfleisch)		*€ 14,50*
166	*PENNE GRATINATE* [A,G] Rohrnudeln mit (Hinter)-Schinken [1,6], frischen Champignons, Tomaten-Sahnesoße, u.a.		*€ 14,50*
167	*PASTA AL FORNO* [A,G] Rohrnudeln (Penne), mit gekochtem Ei, Salami [1,2], frischen Champignons, Hackfleisch (gemischt), Tomatensoße		*€ 14,50*
168	*PENNE ai 4-FORMAGGI AL FORNO* [A,G] Gerillte Rohrnudeln mit 4-Käse-Sahnesoße	*Vegetarisch*	*€ 13,50*
169	*TORTELLINI AL FORNO* [A,G] Mit Hackfleisch (gemischt), Tomatensoße, Sahne, frischen Champignons		*€ 14,50*
173	*CANNELLONI VEGETARIANI* [A,Q,G,3] Sehr breite (Eier)-Teigblätter, gerollt, Tomatensoße, gefüllt mit Ricotta Frischkäse, Spinat u.a.	*Vegetarisch*	*€ 15,50*
175	*PIROFILA TRE GUSTI Keine Änderungen / keine Kinderportionen* Eine Dreierkombination aus Lasagne; Tortellini ai formaggi; Cannelloni vegetariani. (145-165-173) Zusatzstoffe und Allergene siehe entsprechende Zahlen: 145,165,173		*€ 16,50*

Tortellini *Tortellini : Mit Fleisch gefüllte, runde Nudelröllchen*

135	*TORTELLINI ALLA CHEF* [G] Mit (Hinter) -Schinken [1,6], Erbsen, Tomaten-Sahnesoße	*€ 13,00*
138	*TORTELLINI ALLA PANNA* [G] Mit (Hinter-) Schinken [1,6], Sahne	*€ 12,00*
145	*TORTELLINI AI 4-FORMAGGI* [G] Mit vier verschiedene Käsesorten in Sahnesoße, original Parmesankäse	*€ 13,00*

Gnocchi [A,C] (Sprich : Njokki) *Ital. Spezialität aus Mehl und Kartoffeln hergestellt*

100	*GNOCCHI AL PESTO DI RUCOLA** Mit gehacktem Rucola und gehackten Paranüssen, Olivenöl, original Parmesankäse	*€ 12,00*
102	*GNOCCHI AI 4-FORMAGGI* [G] Mit vier verschiedenen Käsesorten in Sahnesoße, original Parmesankäse	*€ 13,00*
103	*GNOCCHI AL POMODORO* Mit Olivenöl, Tomatensoße	*€ 12,00*
104	*GNOCCHI SPINACI* [G] Mit Spinat in Sahnesoße	*€ 12,00*

Penne : Hartweizengrieß Teigwaren ** Pesto aus Rucola oder Basilikum aus eigener Herstellung, ohne Farbstoffe, ohne Konservierungsstoffe

Da wir nicht jede einzelne Zutat bei den Speisen aufführen, weisen wir darauf hin dass, diese auf Wunsch beim Kellner erfragt werden können.

<u>Erläuterung über Deklarationspflichtige Zusatzstoffe (Ziffer) und Allergene (Buchstaben) finden Sie auf der letzten Seite</u>

Hinweis für „al Dente Liebhaber“ : Gerichte aus dieser Seite können NICHT „ Al Dente“ zubereitet werden

Wir machen keine !!
Pizza mit 2 Sorten,
oder auf 2 Teller

PIZZA

26 cm

BITTE BEACHTEN SIE, DASS UNSERE PIZZA NACH ORIGINALREZEPT
MIT FRISCHER MOZZARELLA ZUBEREITET WIRD (Nicht mit Käse!).
WIR VERWENDEN NUR ORIGINAL ITAL. TOMATENSOßE OHNE KONSERVIERUNGSSTOFFE

200	*MARGHERITA* Tomatensoße, Mozzarella,	(Vegetarisch)	€ 8,50
201	*FUNGHI E SALAME* Frische Champignon, Salami [1,2]		€ 10,00
202	*FUNGHI E PROSCIUTTO* Frische Champignon, (Hinter) Schinken [1,6]		€ 11,00
203	*VERDURE* Artischocken [3], Paprika[3], frische Champignon, Oliven [3],	(Vegetarisch)	€ 11,50
204	*CAPRICCIOSA* Artischocken [3], (Hinter)Schinken [1,6], Salami [1,2], Ei (gekocht)		€ 12,00
205	*PUMMAROLA* Tomatenwürfel **,** Mozzarella, geriebener, original, Parmesankäse,	(Vegetarisch)	€ 11,00
206	*PIZZA FRUTTI DI MARE* [B,P,I,D] **Im Hause zubereitete** Meeresfrüchte, OHNE TOMATENSOSSE		€ 14,50
207	*SICILIANA* Sardellen, Kapern[7], Oliven [3], eingelegte Paprika[7], **scharf**		€ 12,00
208	*TONNO* Oliven [3], ital. Thunfisch (aus Monoportion)		€ 12,50
210	*AI FORMAGGI MISTI* Mit vier verschiedenen Käsesorten,	*(Vegetarisch)*	€ 12,50
212	*ALLA PIETRO* Gorgonzola, (original) Parmaschinken		€ 14,00
213	*CALZONE* Pizzatasche gefüllt mit Mozzarella, Salami [1,2], (Hinter) Schinken [1,6]		€ 11,00
214	*ALLA DIAVOLA* **Scharfe** ital. Salami [1,3]		€ 11,00
216	*PIZZA CONTADINA* Bacon [1], frische Champignons, Zwiebel		€ 11,50
217	*PIZZA ALLA RUCOLA* (original) Parmaschinken, gehobelter orig. Parmesankäse, Rucola		€ 14,50
218	*PIZZA HAWAII* (Hinter) Schinken [1,6], Ananasstücke [1]		€ 11,00

Kinderpizza nach Wahl
Abzüglich € 2,00

Hinweis: Alle Pizza aus Weizenmehl [A]; Mit frische Mozzarella [3, G]

Bei „Scharf" muss jeder für sich entscheiden, wir können in der Küche keinen „Schärfegrad" valutieren

Pizza Focaccia € 4,50 *1 x Pizzateig als Brot € 3,50*

Mit Olivenöl gebacken

(Bitte rechtzeitig bestellen da es immer nur frisch gebacken wird)

EXTRA ERWÜNSCHTE ZUTATEN :

Meeresfrüchte als Extra Zutat nicht erhältlich.

Sardellen, Paprika, Artischocken, Salami, Kapern, Oliven, Zwiebel, Ei, Knoblauch, Pfefferoni, Ananas, Mozzarella extra,	€ 1,00
Parmesankäse gehobelt, oder gerieben, Champignons, Rucola, Gorgonzola	€ 1,50
Orig. Parmaschinken, scharfe ital. Salami, Hinterschinken, Thunfisch (aus Monoportion)	€ 2,00

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe (Ziffer, Schwarz) und Allergene (Buchstaben, Rot) finden Sie auf der letzten Seite

CARNE / FLEISCHGERICHTE

1500	*BISTECCA DI MAIALE ALLA GRIGLIA (ca. 280-gr.)* Schweinerückensteak vom Grill mit Kräuterbutter [3]	*€*	*15,50*
1510	*ROASTBEEF ALLA GRIGLIA (ca. 250 gr.)* Rumpsteak vom Grill mit Kräuterbutter [3]	*€*	*23,50*
1515	*BISTECCA DI MAIALE AL PEPE E GORGONZOLA* Schweinerückensteak [A], mit grünem Pfeffer [1] und Gorgonzolasoße [G]	*€*	*20,50*
1520	*BISTECCA DI MAIALE IMPANATA* (Schnitzel Wiener Art), frisch paniertes Schweinesteak, nur Ei und Semmel [A]	*€*	*17,50*
1530	*PICCATA MILANESE DI MAIALE [A]* Schweinesteak in Ei gewendet, auf Spaghetti mit Tomatensoße, orig. Parmesankäse	*€*	*23,50*
1525	*SCALOPPINA DI VITELLO AI FUNGHI* Kalbsrückensteak [A], mit frischen Champignons in Sahnesoße [G]	*€*	*21,50*
1535	*SCALOPPINA DI VITELLO PIZZAIOLA* Kalbsrückensteak mit gewürfelten Tomaten , Olivenöl, Knoblauch und ital. Gewürze	*€*	*21,50*
1540	*SCALOPPINA DI VITELLO AL VINO BIANCO* Kalbsrückensteak [A], in Weißweinsoße [7] mit frischem Salbei	*€*	*21,50*

PESCE / FISCHGERICHTE

1645	*FILETTO DI SALMONE ALLA GRIGLIA* Lachsfiletsteak gegrillt (mit Zitrone [11])	*€*	*22,50*
1605	*FILETTI DI LUCCIO ALLA MUGNAIA* Zanderfilet [A], in Zitronen-Weißweinsoße [7]	*€*	*23,50*
1610	*FILETTO DI LUCCIO ALLA NAPOLETANA* Zanderfilet [A], mit gewürfelten, frischen Tomaten , Knoblauch, Oliven [3], Oregano,	*€*	*24,50*

CONTORNI a scelta / frei wählbare inklusive BEILAGEN

SALATE siehe Seite 1 (Inklusiv sind nur gemischter / grüner Salat oder Tomatensalat)

1704	*SPINAT in Butter*	*€*	*5,00*
1705	*NUDEL in Butter [A,C,G] (NUR: Penne / Rohrnudeln)*	*€*	*4,00*

CONTORNI extra / extra BEILAGEN

1700	*REIS [1] (in Butter mit Gemüsebouillon)*	*€*	*6,50*
1701	*POMMES FRITES*	*€*	*6,50*
1703	*Spaghetti oder Bandnudeln*	*€*	*6,50*

Zu jedem Fleisch und Fischgericht ist eine Beilage nach Wahl inklusive (außer zu 1530)
Beilagen Tausch mit Neuberechnung

Abzug ohne Beilage 2.- € / Kalb statt Schwein zusätzlich 5.- €

Da wir nicht jede einzelne Zutat bei den Speisen aufführen, weisen wir darauf hin dass, diese auf Wunsch beim Kellner erfragt werden können.

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe (Ziffer, Schwarz) und Allergene (Buchstaben, Rot) finden Sie auf der letzten Seite

APERITIVE

PROSECCO . – DOC (Glas)	0,1	l	€	4,50
SPRITZ (Prosecco, Aperol, Soda)	0,2	l	€	6,00
HUGO[7] (Alkoholhaltiges Wein-Erfrischungsgetränk)	0,2	l	€	5,00
CAMPARI SODA[2]	4	cl	€	4,50
CAMPARI ORANGE[2]	4	cl	€	5,50
MARTINI [7] , (Rot, Weiß,)	5	cl	€	4,50
CYNAR[2] SODA	4	cl	€	4,50
BITTERINO[2] (Ital. Aperitif Alkoholfrei)	0,098	l	€	2,50
CRODINO[2] (Ital. Aperitif Alkoholfrei)	0,098	l	€	2,50

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

APFELSCHORLE	0,2 / 0,4	l	€	2,50	4,00
ORANGENSCHORLE	0,2 / 0,4	l	€	2,50	4,00
JOHANNISBEERSCHORLE (Nektar)	0,2 / 0,4	l	€	3,00	4,50
TRAUBENSCHORLE (Rot)	0,4	l	€		4,50
SPEZI[2-9]	0,2 / 0,4	l	€	2,00	3,50
COCA COLA[2-9]	0,2 / 0,4	l	€	2,00	3,50
COLA ZERO[2-9-6] IM GLAS	aus der 0,33	l Flasche	€	3,50	
FANTA[2-3]	0,2 / 0,4	l	€	2,00	3,50
SPRITE[3]	0,2 / 0,4	l	€	2,00	3,50
SCHWEPPES BITTER LEMON[8]	0,2 /	l Fl.	€	3,00	
EISTEE[9]	0,2 / 0,4	l	€	2,00	3,50
APFELSAFT	0,2 / 0,4	l	€	2,50	4,00
ORANGENSAFT	0,2 / 0,4	l	€	2,50	4,00
TRAUBENSAFT ROT	0,2	l Fl.	€	3,50	
JOHANNISBEERSAFT (Nektar)	0,2 / 0,4	l	€	3,00	4,00
ARANCIATA[3] SAN PELLEGRINO	0,2	l Fl.	€	3,50	
CHINOTTO[8-3] SAN PELLEGRINO	0,2	l Fl.	€	3,50	

WASSER

Hinweis: wir respektieren die Mineralwasser Verordnung für Gaststätten und servieren Mineralwasser nur noch in geschlossenen Flaschen, zum selber öffnen! Die Preise gelten unter Umständen bei 0,5 l bis 2 Gläser, bei 0,75 l bis 3 Gläser

Glas Tafelwasser mit / ohne Kohlensäure	0,4	l	€	2,50
Gourmet Flasche natürliches Mineralwasser Still / Medium	0,5	l	€	5,00
Gourmet Flasche natürliches Mineralwasser Medium	0,75	l	€	7,00
Flasche natürliches Mineralwasser mit Kohlensäure	0,5	l	€	4,50

HEISSE GETRÄNKE

ESPRESSO[9] Originale	€	2,50
ESPRESSO[9] DOPPIO (Doppelt)	€	3,50
ESPRESSO [9] CORRETTO (Mit einen Schuss Grappa)	€	3,00
CAPPUCCINO[9] -Original mit aufgeschäumte Milch	€	3,00
CAPPUCCINO[9] MIT BAILEYS[2-3-9] (2cl)	€	4,50
LATTE MACCHIATO[9]	€	3,50
TASSE KAFFEE[9]	€	3,00
TASSE KAFFEE HAG	€	3,00
HEISSE SCHOKOLADE MIT SAHNE (32% Kakao) (Mit Milch)	€	4,00
TEE[9] - RUM (Pott 54%, 2 cl)	€	4,50
GLAS TEE	€	2,50

(Schwarz [9], Kamille, Pfefferminz, Hagebutten, Früchte, Grüner [9], Kräuter)

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe (Ziffer) und Allergene (Buchstaben) finden Sie auf der letzten Seite

FLASCHENBIERE (Im Glas serviert)

ROTHAUS PILS	*0,33 l*	*€ 3,50*
ROTHAUS PILS	*0,5 l*	*€ 4,00*
RADLER (mit Sprite[3])	*0,33 l*	*€ 3,50*
FÜRSTENBERG STÜMPLE	*0,33 l*	*€ 3,50*
PILS ALKOHOLFREI	*0,33 l*	*€ 3,50*
ERDINGER KRISTALL WEIZEN	*0,5 l*	*€ 4,50*
ERDINGER HEFEWEIZEN HELL	*0,5 l*	*€ 4,50*
ROTHAUS HEFEWEIZEN HELL	*0,33 l*	*€ 3,50*
ERDINGER HEFEWEIZEN DUNKEL	*0,5 l*	*€ 4,50*
ERDINGER HEFEW. HELL ALKOHOLFREI	*0,5 l*	*€ 4,50*
COLA[2-9] WEIZEN oder RADLER	*0,5 l*	*€ 4,50*

SPIRITUOSEN & DRINKS

GRAPPA DI VINACCIA (Standard-Grappa)	*2*	*cl*	*€*	*3,00*
AMARETTO DI SARONNO Original	*2*	*cl*	*€*	*3,00*
VECCHIA ROMAGNA BRANDY	*2*	*cl*	*€*	*3,00*
SAMBUCA MOLINARI Original	*2*	*cl*	*€*	*3,00*
FERNET BRANCA Magenbitter , Original	*2*	*cl*	*€*	*3,00*
RAMAZZOTTI	*2*	*cl*	*€*	*3,00*
UNDERBERG Magenbitter	*2*	*cl*	*€*	*3,00*
AMARO AVERNA	*2*	*cl*	*€*	*3,00*
JÄGERMEISTER	*2*	*cl*	*€*	*3,00*
LIMONCELLO	*2*	*cl*	*€*	*3,00*
SCHNÄPSE (Obstwasser; Williams, Kirschw.)	*2*	*cl*	*€*	*3,00*
MALTESER KREUZ ACQUAVIT	*2*	*cl*	*€*	*3,00*
CHIVAS REGAL SCOTCH 12 YEARS	*4*	*cl*	*€*	*6,50*
JACK DANIELS BOURBON	*4*	*cl*	*€*	*5,50*
BAILEYS[2-3-9]	*4*	*cl*	*€*	*4,50*
BACARDI COLA[2-9] (Original)	*4*	*cl Bacardi*	*€*	*7,00*
GIN TONIC[2-9]	*4*	*cl Gin*	*€*	*7,00*
WODKA LEMON[8]	*4*	*cl Wodka*	*€*	*7,00*

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe (Ziffer) und Allergene (Buchstaben) finden Sie auf der letzten Seite

Alle in dieser Karte enthaltene Preise verstehen sich inkl. Bedienung und MwSt. von z.Z. 19%

Bei Sonderwünschen (Speisen & Getränke) behalten wir uns vor die Preise eventuell neu zu kalkulieren.

Rotweine, offen - Glas -

	0,25 Lt.	/	0,1 Lt.
VINO DELLA CASA / D.O.C.. Q.W., Ital.	€ 5,50	/	3,50
CHIANTI / QW. - D.O.C.G. Toscana, Ital.	€ 6,00	/	3,50
MONTE PULCIANO / QW. D.O.C. Abruzzo, Ital. (Bio, Demeter)	€ 5,50	/	3,00
LAMBRUSCO / PW. Emilia Romagna, Ital.	€ 5,00	/	3,00

****

Weiß & Rosè Weine, offen - Glas -

	0,25 Lt.	/	0,1 Lt.
SOAVE / TFW. D.O.C. Veneto, Ital.	€ 5,00	/	3,00
PINOT GRIGIO / QW. D.O.C. Veneto, Ital.	€ 6,00	/	3,50
ROSE' DEL VENETO / TFW. D.O.C. Veneto, Ital.	€ 5,00	/	3,00

****

WEINSCHORLE ROT / WEISS / ROSÈ mit ital. Wein 0,25 Lt. € 4,00

****

0,1 Lt. PROSECCO DOC: (Glas) € 4,50

Für Flaschenweine 0,75 Lt. verlangen Sie bitte unsere separate Weinkarte

Kennzeichnung der Weine laut Verordnung :

PW = Perlwein TFW = Tafelwein QW = Qualitätswein

Alle Weine enthalten Sulfite

Über uns:

Wir verwenden nur italienischen Thunfisch in Olivenöl und aus Monoportionen, wird streng stets frisch geöffnet
Wir verwenden nur frische Champignons , eigene Verarbeitung, (die Farbe variiert deshalb immer und ist kein Qualitätsmerkmal).
Wir verwenden Dosenprodukte nur dort wo es nicht anders geht, z.B.: Sardellen, Oliven, Ananas usw.
Wir sind bemüht so weit möglich, Produkte mit Zusatzstoffen / Konservierungsstoffen zu vermeiden.
Wir verwenden nur frische Eier aus Freiland oder Bodenhaltung, solange es geht aus dem Umkreis.
Wir verwenden nur original Parmaschinken.
Wir verwenden in unserer Küche nur selbst geriebenen originalen Parmesankäse.
Unser Pizzateig besteht nur aus Mehl, frischer Hefe, Salz, Wasser.
Unsere Pizza werden ausschließlich mit frischer Mozzarella zubereitet.
Wir verwenden nur Tomatensoße 100% ital. Herkunft und Produktion und ohne Konservierungsstoffe.
Wir verwenden nur Olivenöl „ extra vergine “.
Wir verwenden keine Fertigsoßen. Alle Soßen werden im Haus zubereitet.
Für unsere Salate verwenden wir nur Frischgemüse.
Hackfleisch ist aus eigener Verarbeitung: Rinderhackfleisch aus Rindernuss und Bolognese Hackfleisch aus Rindernuss und Schweinehals.
Hier erleben Sie keine Überraschungen: Gerichte werden genau wie beschrieben zubereitet.
Unsere Konzentration basiert auf eine einfache aber Qualitativ hochwertige Küche wie seit mehr als 34 Jahren, Extreme Dekorationen oder komplizierte Beschreibungen gehören nicht zu unserem Stil.

Schauen Sie stets in unserer Kurzzeit Extrakarte, da diese, verschiedene Spezialitäten, oft, auch welche die man nirgends mehr bekommt, enthält.

Wir bitten um Verständnis, dass Gerichte aus früheren Speisekarten bzw. Gerichte die nicht in dieser Speisekarte aufgeführt sind, aus verschiedenen Gründen nur extrem bedingt zubereitet werden können.

Kennzeichnungspflichtige		Kennzeichnungspflichtige	
Zusatzstoffe die sich in Speisezutaten befinden :		Allergene die sich in Speisezutaten befinden :	
Laufende Nr.	Zusatzstoffe :	Laufende Pos.	Allergene :
Nr.1	Mit Konservierungsstoff	A	Enthält Gluten (Weizen)
Nr.2	Mit Farbstoff	B	Krebstiere
Nr.3	Antioxidantionsmittel	C	Eier
Nr.4	Mit Süssungsmittel	D	Fische
Nr.5	Enthält eine Phenylalaninquelle	E	Erdnüsse
Nr.6	Mit Phosphat	F	Sojabohnen
Nr.7	Geschwefelt	G	Milch , einschliesslich Laktose
Nr.8	Chininhaltig	H	Mandeln,Haselnüsse,Walnüsse,Kaschunüsse,Pecannüsse
Nr.9	Coffeinhaltig	H	Paranüsse,Pistazien,Macadamia,Queenslandnüsse
Nr.10	Mit Geschmacksverstärker	I	Sellerie
Nr.11	Gewachst	L	Senf
Nr.12	Gentechnisch verändert	M	Sesamsamen
		N	Schwefeldioxid und Sulphite
		O	Lupinen
		P	Weichtiere
		Nicht Kennzeichnungspflichtig	
		Q	Muskatnuss

Zusatzhinweis zu den Allergenen :

Zusätzlich zu den im betreffenden Gericht enthaltenen Allergene, können in jedem Gericht **Spuren** von verschiedenen Allergen enthalten sein.
Gerne informiert Sie der Chef persönlich über diese Allergenenspuren.