Vorspeisen · Salate · Pasta

Traditionell, ein Genuss wie in Italien

ANTIPASTI • VORSPEISEN

ANTIPASTO ITALIANO G,F — 12,-
Gemischte Antipasti-Platte mit verschiedenen Käse-, Wurstwaren und Oliven

ANTIPASTO ITALIANO G,F (für 2 Personen) — 20,-
Gemischte Antipasti-Platte mit verschiedenen Käse-, Wurstwaren und Oliven

INSALATA DI MARE B,E,L,M,R — 14,-
Meeresfrüchtesalat

CAPRESE G — 10,-
Tomaten, Mozzarella, Basilikum und Balsamico-Creme
**alle Insalate werden mit einer Brotscheibe serviert.*

INSALATE • SALATE

INSALATA MISTA L — 6,-
gemischter Salat mit Karottensauce, Gurken, Karotten und Zwiebeln

INSALATA VERDE L — 5,-
grüner Salat mit Zwiebeln und Oliven

INSALATA DI POMODORI L — 6,-
Tomatensalat mit Zwiebeln und Oliven

INSALATA CON POLLO G — 13,-
gemischter Salat mit Hähnchenbruststreifen

INSALATA CON TONNO D — 14,-
großer gemischter Salat, Ei und Thunfisch

INSALATA "MARINAIO" D — 14,-
großer gemischter Salat, paniertes Zanderfilet und Parmesanflocken

I CLASSICI • DIE KLASSIKER

RIGATONI AL POMODORO A,L — 9,-
Tomatensauce mit Basilikum

SPAGHETTI AGLIO, OLIO E PEPERONCINO A — 10,-
Knoblauch, Olivenöl und Peperoncino

PENNE ALL'ARRABBIATA A — 10,-
Tomatensauce, Knoblauch und Chili

SPAGHETTI ALL'AMATRICIANA A — 10,-
Tomatensauce, Speck und Zwiebeln

SPAGHETTI CARBONARA A,G — 11,-
Sahnesauce, Speck, Ei und Parmesan

RIGATONI CARBONARA A,G (Ihre Originalrezeptur) — 13,-
Guanciale, Eigelb, Pecorino – die Echte

SPAGHETTI AI FRUTTI DI MARE A,B — 14,-
mit Meeresfrüchten der Saison, in Tomatensauce und Knoblauch

TAGLIATELLE AL SALMONE A,D,G — 16,-
Tomatensauce mit Lachs

RIGATONI "BIANCAVILLA" A,G — 11,-
Tomatensauce mit Auberginen (Sizilianische Spezialität)

PASTA AL FORNO • ÜBERBACKEN

LASAGNE CLASSIC A,G — 14,50
mit Rinderhackfleisch, Tomatensauce, Béchamelsauce und Käse überbacken

PASTA AL FORNO A,G — 13,-
Tomatensauce, Sahne, Käse und Champignons
(nach Wunsch auch mit Salami, Prosciutto, Schinken, Brokkoli ODER Spinat)

CANNELLONI VEGETARIANA A,G — 14,-
gefüllt mit Spinat und Ricotta in Tomaten-Sahnesoße

BUON APPETITO

PIZZA

lecker, locker, flockig, gut.

Pizza PANE 7,–
mit oder ohne Tomatensoße

Pizza BRUSCHETTA 10,–
mit oder ohne Knoblauch

Pizza MARGHERITA 9,–
mit Tomatensoße

Pizza PROSCIUTTO 11,–
mit Schinken

Pizza SALAMI 11,–
mit Salami

Pizza FUNGHI 11,–
mit frischen Champignons

Pizza PEPERONI 11,–
mit Peperoni

Pizza PROSCIUTTO E FUNGHI 11,–
mit Schinken und Champignons

Pizza PROSCIUTTO E SALAMI 11,–
mit Schinken und Salami

Pizza TROPICALE 12,–
mit Schinken und Ananas

Pizza SPECIALE 13,–
mit Salami, Schinken und Champignons

Pizza 4 STAGIONI 13,–
Schinken, Champignons, Oliven und Artischocken

Pizza CAPRICCIOSA 13,–
mit Schinken, Champignons, Oliven, Artischocken und Sardellen

Pizza "NOVANTA" 13,–
mit scharfer Salami, Oliven und Zwiebeln

Pizza DIAVOLA 12,–
mit scharfer Salami und Pepperoni

Pizza SALSICCIA 11,–
mit Salsiccia

Pizza VEGETARIANA 13,–
Grillgemüse

Pizza CALZONE 14,50
mit Schinken, Salami, Champignons und Mozzarella (gefüllte Pizza)

Pizza CAPRESE 13,–
mit frischen Tomaten und Mozzarella

Pizza SAPORITA 14,–
Gorgonzola und Speckwürfel

Pizza 4 FORMAGGI 14,–
4 verschiedene Käsesorten

Pizza PRIMAVERA 14,–
mit Rucola, Kirschtomaten, luftgetrocknetem Schinken und Parmesanflocken

Pizza TONNO E CIPOLLA 14,–
mit Thunfisch und Zwiebeln

Pizza FRUTTI DI MARE 14,–
mit Meeresfrüchten

Pizza GAMBERETTI 14,–
mit Garnelen

Pizza SALMONE E ZUCCHINE 16,–
mit Lachs und Zucchini

Pizza LA SICILIANA 12,–
mit Sardellen, Oliven, Kapern

Pizza PISTACCHIO 14,–
mit Pistazienkerne, luftgetrocknetem Schinken und Parmesanflocken

Pizza MARGHERITA GLUTEN FREI [12] 15,–
mit Tomatensoße

Pizza auf METER 31,–
nach Wahl auf Vorbestellung

Pizza MEERESFRÜCHTE 32,–
auf Meter, italienisch

** alle Pizzen sind mit Olivenöl und Oregano*

SCHWÄBISCHE SPEZIALITÄTEN

Genießе unsere schwäbischen Klassiker

GEBRATENE MAULTASCHEN MIT EI A,C,G — **14.-**
Gebratene Maultaschen mit Ei und Zwiebeln, inklusive Beilagensalat

SCHNITZEL A,C,G — **18.-**
Schnitzel mit Pommes oder Kroketten oder Salat

RAHMSCHNITZEL A,C,G — **19.-**
Schnitzel mit Rahmsoße und Spätzle

KÄSESPÄTZLE A,C,G — **14.-**
Hausgemachte Spätzle mit würzigem Käse, Röstzwiebeln und Salat

LINSEN MIT SPÄTZLE A,C,I — **14.50**
Schwäbische Linsen mit Spätzle und Wienerle

SCHWÄBISCHER WURSTSALAT I,J — **11.-**
Lyoner in Streifen mit Zwiebeln, Essiggurken, Käse und Brot

WIENERLE A,C — **8.-**
Wienerle mit Pommes

SPÄTZLE MIT BRATENSOßE A,C,G — **9.-**
Hausgemachte Spätzle mit Bratensoße

DOLCI
GELATO

Genieße unsere süße Momente

TIRAMISÙ 1,3,A,C,G,F — **6.-**
Löffelbiskuits, Mascarponecreme, Kaffee, Amaretto Likör und Kakaopulver

PANNA COTTA 1,A,C,G,F — **6.-**
Erdbeere, Schokolade oder Caramel Soße

Pizza NUTELLA (Empfehlung mind. 2 Personen) A,B,C,F — **8.-**
Pizzabrot mit Nutella und Kokosstreusel

Heiße Liebe A,G,F,3 — **8.-**
Vanilleeis mit heißen Himbeeren, Sahne

SPAGETTI EIS A,G,F,3 — **6.50**
Vanilleeis, Erdbeersauce und Kokosstreusel

VERSCHIEDENE EISSORTEN — **1.80**
je Kugel

ESPRESSO AFFOGATO — **4.30**
Espresso auf einer Kugel Vanilleeis

BESCHWIPSTER AFFOGATO — **5.80**
Espresso auf einer Kugel Vanilleeis, Likör und Sahne

EXTRA SAHNE — **1.50**

GETRÄNKE

BEVANDE CALDE – HEISSE GETRÄNKE

ESPRESSO	2.50
ESPRESSO MACCHIATO [1,3]	3.-
ESPRESSO CORRETTO [1,3,8] *Grappa oder Sambuca*	3.50
AFFOGATO [1] *Espresso mit einer Kugel Vanilleeis*	4.-
TASSE KAFFEE [8]	2.50
CAPPUCCINO [1,8]	3.-
LATTE MACCHIATO [1,8]	3.50
HEISSE SCHOKOLADE [8]	3.-
TEE *verschiedene Sorten*	2.50

DIGESTIVI · SPIRITUOSEN *(2 cl)*

GRAPPA *(40% Vol.)*	5.-
RAMAZZOTTI *(30% Vol.)*	3.50
AMARO AVERNA *(29% Vol.)*	3.50
AMARO DEL CAPO *(35% Vol.)*	4.-
JÄGERMEISTER *(35% Vol.)*	3.50
SAMBUCA MOLINARI *(40% Vol.)*	5.-
WILLIAMS *(40% Vol.)*	3.50
BAILEYS *(17% Vol.)*	5.-
JACK DANIEL'S *(40% Vol.)*	5.-

ACQUA – WASSER

	0,5 l	*0,75 l*
MEDIUM oder STILL *(Taynacher "Gourmet")*	4.50	5.50

ANALCOLICI – ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

	0,2 l	*0,4 l*
TAFELWASSER	3.-	4.-
AFRI-COLA [1,3,8]	3.-	4.-
Orange Limonade [3]	3.-	4.-
Zitronenlimonade [3]	3.-	4.-
Cola Mix [1,3]	3.-	4.-
BITTER LEMON	3.50	4.50

SUCCHI DI FRUTTA – SÄFTE & SAFTSCHORLE

	0,2 l	*0,4 l*
SAFT *Orange, Apfel und Johannisbeere*	3.-	4.-
SAFTSCHORLE *Orange, Apfel und Johannisbeere*	3.-	4.-

APERITIFS – COCKTAILS *(2 cl)*

APEROL SPRITZ *Prosecco und Soda*	0,2 l	6.50
HUGO *Prosecco, Holundersirup, Soda, Minze und Limette*	0,2 l	6.50
LILLET *Lillet Blanc, Schweppes Wild Berry*	0,2 l	6.50

BIRRE - BIERE

BRAUEREI GOLD - OCHSEN

	0,3l	0,5l
BIER	**3.50**	**4.50**
PILS	**4.-**	
RADLER	**3.50**	**4.50**
HEFEWEIZEN	**3.50**	**4.50**
HEFEWEIZEN DUNKEL		**4.50**
KRISTALLWEIZEN		**4.50**
COLAWEIZEN 12,11		**4.70**
RUSS		**4.70**
LEICHTES WEIZEN		**4.50**
ALKOHOLFREIES WEIZEN		**4.50**

Zusatzstoffe:

1 - Konservierungsstoff
2 - Farbstoff
3 - Antioxidationsmittel
4 - Süßungsmittel Saccharin
5 - Süßungsmittel Cyclamat
6 - Süßungsmittel Aspartam
7 - Süßungsmittel Acesulfam
8 - Phosphat
9 - Geschwefelt
10 - Chininhaltig
11 - Koffeinhaltig
12 - Geschmacksverstärker
13 - Geschwärzt
14 - Gewachst
15 - Gentechnisch verändert

Allergene:

A - Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Produkte
B - Milch sowie daraus hergestellte Produkte (einschließlich Laktose = Milchzucker)
C - Eier sowie daraus hergestellte Produkte
D - Soja sowie daraus hergestellte Produkte
E - Erdnüsse sowie daraus hergestellte Produkte
F - Schalenfrüchte (Haselnuss, Mandeln, Walnuss, Cashewkern, Pecannuss, Paranuss, Pistazie) sowie daraus hergestellte Produkte
G - Sellerie sowie daraus hergestellte Produkte
H - Senf sowie daraus hergestellte Produkte
I - Krebstiere sowie daraus hergestellte Produkte
J - Fisch sowie daraus hergestellte Produkte
K - Sesamsamen sowie daraus hergestellte Produkte
L - Schwefeldioxid (SO_2) und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 Milligramm pro Kilogramm oder 10 Milligramm pro Liter als SO_2 angegeben
M - Lupinen und daraus hergestellte Erzeugnisse
N - Weichtiere (Mollusken) und daraus hergestellte Produkte

Vini

Weine

ROTWEIN

PRIMITIVO SALENTO IGT
MASSERIE CENTONZE



Trauben: 100 % Primitivo *Alkohol:* 13,5 % Vol.
Farbe: Rot
Bouquet: Intensiv, komplex, mit feurigen Noten.
Gaumen: Warme, fruchtige Aromen, wenig, intensiv und anhaltend.

Glas 0,25 l € 6,90 **1 Flasche 0,75 l € 19,80**

NEGROAMARO
TRE TORRI



Trauben: 100 % Negroamaro *Alkohol:* 13,0 % Vol.
Farbe: Tiefrot
Bouquet: Intensives samtiges Lakritz und Zimt.
Gaumen: Weinig, warm, nach Früchten duftend.

Glas 0,25 l € 6,90 **1 Flasche 0,75 l € 19,80**

WEISSWEIN

VERMENTINO
VECCHIA TORRE



Trauben: 100% Vermentino. *Alkohol:* 12,5% Vol.
Farbe: Strohgelb mit grünlichen Reflexen.
Bouquet: Duft von Zitrusfrüchten und mediterranen Kräutern.
Gaumen: Harmonisch, würzig, mit angenehm mineralischer Note.

Glas 0,25 l € 6,90 **1 Flasche 0,75 l € 19,80**

LE FORNACI LUGANA DOC
TOMMASI



Trauben: 95 % Turbiana, 5 % Chardonnay *Alkohol:* 13 % Vol.
Farbe: Strohgelb.
Bouquet: Frische, zitrusbetonte Aromatik.
Gaumen: Intensiv blumig, weich und fruchtig.

Glas 0,25 l € 11,90 **1 Flasche 0,75 l € 35,00**

ROSÉWEIN

Leverano Rosato
VECCHIA TORRE



Trauben: 80% Negroamaro, 20% Malvasia Nera *Alkohol:* 12,5% Vol.
Farbe: Leuchtend rosa, violette Reflexe.
Bouquet: Intensiv, fruchtig, zarte Noten von Himbeeren.
Gaumen: Weich und harmonisch mit süßen Tanninen.

Glas 0,25 l € 6,90 **1 Flasche 0,75 l € 19,80**

HAUSWEIN

Vino della Casa
Rot | Weiß | Rosé

Glas 0,25 l € 5,50



PROSECCO

Prosecco Valdobbiadene DOC **Glas 0,1 l € 4,00**