

# Benvenuto / Herzlich Willkommen

Liebe Gäste & Freunde der italienischen Küche,  
wir freuen uns, Sie bei uns begrüßen zu dürfen.

Wir sind stets darum bemüht, Ihnen verschiedene, wechselnde Gerichte aus unserer Heimat Italien zubereiten zu können.

Wenn Ihr Lieblingsgericht mal nicht auf der Karte stehen sollte und wir in der Lage sein sollten, dieses für Sie zu kochen, sprechen Sie unser Servicepersonal darauf an.

Gerne nehmen wir auch Anregungen und Kritik entgegen, um uns stetig zu verbessern.

Nun wünschen wir Ihnen einen angenehmen Aufenthalt,

*è un Buon Appetito*  
*Ihre Familie Micieli & Team*

# Monatsempfehlungen

## **Bresaola della Valtellina I.G.P.**

*Dünn geschnittene Scheiben des original Bresaola Schinken aus dem Valtellina mit Zitrone, nativem Olivenöl beträufelt und mit buntem Pfeffer und Parmesansplittern*

## **Insalata Mare e Monti**

*Großer gemischter Salat mit gebratenen Wildfang-Garnelen und frischen Champignons*

## **Carpaccio di Tonno**

*Thunfischfilet (Sushi Qualität) in dünnen Scheiben mit Rucola und buntem Pfeffer, beträufelt mit Zitrone & nativem Olivenöl*

## **Carpaccio di Salmone**

*Frisches Lachscarpaccio mit einer Limetten-Knoblauch-Vinaigrette, Meersalz und grobem Pfeffer*

## **Funghi Trifolati**

*Kurz gebratene Bio Shii-Take, Kräuterseitlinge und Champignons mit getrüffeltem Olivenöl, auf Rucola angerichtet mit Parmesansplitter und Balsamico-Creme*

## **Strozzapreti alla Salsiccia fresca**

*Typisch, napolitanische Pasta mit gebratener toskanischer Bratwurst, Fenchel, frischen Champignons und würzigem Provolone Käse in einer Tomatensoße*

## **Paglia e Fieno ai Gamberi é Lime**

*Grüne & gelbe schmale Bandnudeln mit Wildfang-Garnelen an einer Limetten-Knoblauchsoße mit Peperoncino - pikant -*

## **Tagliata di Manzo su Rucola**

*Rumpsteak medium gegrillt, tranchiert, auf Rucola mit Parmesan und Rosmarinkartoffeln*

## **Filetto di Tonno alla Griglia**

*Thunfischfilet (Sushi Qualität) rosa gegrillt mit Rosmarinkartoffeln und Gemüse*

## ***Dolci?***

***Fragen Sie uns gerne nach dem verschiedenen Tagesempfehlungen  
an leckeren Dessert-Variationen!***

Allergien und Intoleranzen besprechen Sie gerne mit uns persönlich.

Wir gehen individuell auf Sie ein. Eine 100%ige Garantie sprechen wir aber leider nicht aus.

# Antipasti / Vorspeisen

## **Bruschetta Tradizionale**

*Gewürfelte Tomaten, mit Knoblauch, Meersalz, Oregano und Basilikum verfeinert auf geröstetem hausgemachtem Brot*

## **Formaggio di Pecora Caramellata**

*Echter Schafskäse mit braunem Rohrzucker karamellisiert, angerichtet auf Rucola mit Pinienkernen und dunkler Balsamico-Creme*

## **Carpaccio di Manzo**

*Hauchdünne Scheiben vom Schäfer´s“ Rinderfilet mit Rucola und Parmesansplitter*

## **Vitello Tonnato**

*Dünne Scheiben von Schäfer´s“ Kalb mit Rosa Beeren, bunter Pfeffer und Kapern, bestrichen mit hausgemachter Thunfisch-Creme*

## **Antipasto all´ Italiano**

*Gemischter Vorspeisen Teller nach Art des Hauses, mit Auszügen aus den ital. Wurst und Käsespezialitäten, Rucola mit Parmesan, gemischtem Gemüse, Vitello Tonnato, Büffel-Mozzarella auf Tomate mit Basilikum*

# Le Nostre Insalate / Salate

## **Insalata Mista**

*Bunte frische Blattsalate mit Gurken, Tomaten, Radiccio, Rucola, Karotte und roten Zwiebelringe*

## **Insalata di Pomodori e Pecorino**

*Tomatensalat mit echtem Schafskäse, Rucola und roten Zwiebelringe*

## **Insalata Caprese**

*Büffel Mozzarella auf Tomate mit frischem Basilikum und nativem Olivenöl*

## **Insalata di Rucola e Parmigiano**

*Rucola Salat mit Parmesansplitter und Kirschtomate*

## **Insalata di Tacchino**

*Großer gemischter Salat mit gebratenen Putenbrustfiletstreifen*

## **Insalata di Tonno**

*Großer, gemischter Salat mit Thunfisch, Oliven und rote Zwiebelringe*

## **Insalata di Salmone**

*Großer, gemischer Salat mit gebratenen Lachsstückchen und weißer Balsamico-Creme*

## **Insalata La Fontana**

*Großer gemischter Salat mit in dunkler Balsamicocreme gebratenen Rinderfiletstreifen und Parmesansplitter*

## **Insalata Gusto Mio**

*Großer gemischter Salat mit original Parma Schinken und Parmesansplitter*

# Pasta Variationen

## **Bavette allo Scoglio**

*Schmale Bandnudeln mit Venusmuscheln und Wildfang Garnelen in einer Weißweinsauce mit Kirschtomaten*

## **Gnocchi alla Sorrentina**

*Gnocchi in leichter Tomatensauce mit frischem Basilikum und original Büffel-Mozzarella aus Kampanien*

## **Lasagne Tradizionale**

*Hausgemachte Lasagne mit Hackfleisch und frischen Champignons, überbacken mit Mozzarella, Parmesan und hausgemachte Bechamelsauce*

## **Paglia e Fieno alla Spada**

*Grüne und gelbe Bandnudeln mit frischem Schwertfisch in einer Tomaten-Weißweinsauce*

# Pasta Klassiker

## **Spaghetti alla Carbonara**

*Spaghetti mit Speck & Ei in einer Sahnesauce*

## **Spaghetti Aglio e Olio e Peperoncino**

*Spaghetti mit Knoblauch und nativem Olivenöl mit Peperoncino -pikant-*

## **Spaghetti al Parmigiano**

*Spaghetti aus dem echten Parmesan Laib mit mind. 24 Monaten Reifung*

## **Penne all'Arrabbiata**

*Penne in einer feurig pikanten Tomatensauce mit Knoblauch*

## **Penne alla Bolognese**

*Penne in einer Hackfleischsauce mit Staudensellerie, Karotten und Zwiebeln*

## **Penne Fantasia Mia**

*Penne mit Rinderfiletstreifen, frische Rucola, Parmesan und Kirschtomaten in einer Tomatensauce*

## **Penne Delizia**

*Penne mit Kalbfleischstreifen und frische Paprika in einer Sahnesauce*

## **Gnocchi Quattro Formaggio**

*Gnocchi mit Gorgonzola, Parmesan, Mozzarella und Pecorino in einer Sahnesauce*

## **Bavette al Salmone**

*Schmale Bandnudeln mit frischem Lachs in einer Tomatensahnesauce*

## **Bavette al Pesto di Basilico**

*Schmale Bandnudeln mit hausgemachtem Basilikum Pesto, Kirschtomaten und gerösteten Pinienkernen*

## **Bavette ai Funghi Misti**

*Schmale Bandnudeln mit frischen Bio Shiitake, Kräuterseitlingen und Champignons in feiner Butter-Sahnesauce*

## **Bavette Mare e Monti**

*Schmale Bandnudeln mit Shrimps und frischen Champignons in einer leichten Sahnesauce*

# Carne / Fleisch

## **Paillard di Vitello**

*Flache Kalbfleischscheiben vom Grill mit gemischtem Salat*

## **Saltimbocca alla Romana Tradizionale**

*Flache Kalbfleischscheiben mit Salbei und Parmaschinken mit Bandnudeln*

## **Scaloppine ai Funghi Misti**

*Flache Kalbfleischscheiben mit frischen Bio Kräuterseitlinge, Shii-Take und Champignons in leicht sahniger Soße mit Spaghetti*

## **Filetto di Manzo Vino Rosso/ Naturale / Crema Balsamico**

*Rinderfilet wahlweise natur vom Grill oder an dunkler Balsamico- oder Rotweinsauce mit Rosmarinkartoffeln und gemischtem Gemüse*

*Wir beziehen unser Fleisch von der Metzgerei Schäfer aus Beutelsbach  
– Der Metzger unseres Vertrauens –*

# Pesce / Fisch

## **Salmone alla Griglia**

*Frisches Lachsfilet vom Grill mit Rosmarinkartoffel und Gemüse*

## **Calamari alla Griglia**

*Gegrillter frischer Loligo-Kalmar mit Spaghetti Aglio é Olio é Peperoncino*

## **Pesce Spada alla Griglia**

*Frisches Seeteufel Steak in einer kräftigen Kräuter-Tomatensoße gedämpft mit Bandnudeln*

## **Grigliata di Pesce Misto**

*Frisches Schwertfischfilet, Loligo-Kalmar und Lachsfilet vom Grill mit Rosmarinkartoffel und Gemüse*

Allergien und Intoleranzen besprechen Sie gerne mit uns persönlich.

Wir gehen individuell auf Sie ein. Eine 100%ige Garantie sprechen wir aber leider nicht aus.

# Le Nostre Pizze

Die Pizza wird direkt auf Stein gebacken. Für diese Pizza verwenden wir ein speziell italienisches Mehl (Typ 00) und grundsätzlich original italienische Mozzarella & Tomatensoße aus San Marzano Tomaten. Genießen Sie die original italienische Pizza aus unserem Steinofen.

Alle Pizzen werden mit Tomatensoße und Mozzarella belegt.

## **Pizza Margherita**

*Pizza mit Mozzarella und Tomatensoße*

## **Pizza Salami**

*mit Salami*

## **Pizza Prosciutto**

*mit Vorderschinken*

## **Pizza Funghi**

*mit frischen Champignons*

## **Pizza Speciale**

*mit Vorderschinken, Salami und frischen Champignons*

## **Pizza Marinara**

*mit Sardellen, Kapern und Oliven*

## **Pizza Infernale**

*mit Salami, Oliven, milde Peperoni und Peperoncino*

## **Pizza Calabrese**

*mit kalabresischer Salsiccia und Spianata Calabrese*

## **Pizza Frutti di Mare**

*mit Meeresfrüchten und Zitronenscheiben*

## **Pizza Calzone**

*mit Vorderschinken, Salami und frischen Champignons gefüllte Pizza*

## **Pizza Anna**

*mit frischem, gemischtem Gemüse und ein Hauch Knoblauchöl*

## **Pizza Crudaiola**

*mit original Parmaschinken (mind. 18Monate), frische Rucola und Cocktailtomaten mit Parmesansplitter*

## **Pizza Sophia**

*mit Carpaccio vom Rinderfilet, Parmesansplitter, frische Rucola und Cocktailtomaten*

## **Pizza Hawaii**

*mit Vorderschinken und Ananas*

## **Pizza „5“ Stagione**

*mit Vorderschinken, Salami, frischen Champignons, Paprika und Artischocken*

## **Pizza Tonno e Cipolla**

*mit Thunfisch und roten Zwiebelringen*

## **Pizza Gorgonzola e Spinaci**

*mit Gorgonzola und Spinat*

# Pizze Speciale

## **Pizza Ca-Pin-O**

*kurz gebratene Bio Shii-Take, Kräuterseitlinge, Champignons, Rucola, Parmesansplitter, getrüffeltem Olivenöl und dunkle Balsamico-Creme*

## **Pizza al Salmone**

*mit frischen Lachs Carpaccio und Artischocken*

## **Pizza Tartufata (ohne Tomatensoße)**

*mit Mozzarella, Provolone, schwarzer Trüffelcreme, frischen Champignons, Cocktailtomaten und Parmesansplittern*

## **Pizza Tropea (ohne Tomatensoße)**

*mit Mozzarella, Provolone, würziger Gorgonzola, frische Birnenscheiben und Rucola mit Walnusskernen*

# Pizze Bianche

## *Weiße Pizzen ohne Tomatensoße*

## **Fazzoletto al Tonno**

*Pizzatasche nach napolitanischer Art, gefüllt mit Mozzarella, Thunfisch und Cocktailtomaten*

## **Pizza alla Contadina**

*mit Mozzarella, Artischocken, Speckwürfeln und scharfen Chilischoten*

## **Pizza Campania**

*mit Mozzarella, frischen Zucchini, Shrimps, Knoblauchöl und scharfen Chilischoten*

## ***Extrawünsche Preisliste:***

**Salami, Vorderschinken, kalabresischer Peperoniwurst oder Salami, Champignons,**

**Paprika, Zwiebeln, Oliven, Artischocken und Kapern**

**Cocktailtomaten, Thunfisch, Sardellen, Rucola, Zucchini, Auberginen,**

**Ananas, Broccoli und Spinat**

**Shrimps, Meeresfrüchte, Gorgonzola, Parmaschinken und Büffelmozzarella**

**Preisreduktion für kleine Pizzen**

**1,50**

Allergien und Intoleranzen besprechen Sie gerne mit uns persönlich.

Wir gehen individuell auf Sie ein. Eine 100%ige Garantie sprechen wir aber leider nicht aus.

# Bibite / Getränke

	0,2l	0,4l
Cola, Fanta, Spezi, Sprite, Cola Light <sup>1,3,9,11,12</sup>		
Säfte / Fruchtsaftschorlen		
Apfel, Orangen, schwarze Johannisbeere, Bio Maracuja		
Schweppes Bitter Lemon (Chinin) <sup>3,10</sup>	0,2l 2,70	0,25l 0,75l
Teinacher Gourmet Medium		
Teinacher Gourmet Naturell		



## Unsere Fassbiere der Paulaner und Fürstenberg Brauerei



	0,3l	0,5l
Fürstenberg Premium Pils		
Fürstenberg Bier Alkoholfrei		
Paulaner Hefe Weißbier		
Paulaner Original Münchner Urtyp		
Paulaner Hefe Weißbier Alkoholfrei / Kristall / Dunkel		
Radler / Hefe Radler		

## Bevande Calde / Kaffee Spezialitäten / Heißgetränke

- Tasse Espresso
- Tasse Espresso Machiatto
- Tasse Cappuccino
- Glas Latte Macchiatto
- Glas Baileys Latte Macchiatto
- Glas Tee
- Kamille, Minze, Klassik, Roibos Sahne Karamell*
- Glas Tee mit Rum



# Prosecco Cocktails

## **Aperol Sprizz<sup>1</sup> 0,2l**

*Prosecco, Aperol, Soda, Schnitz Orange und Eis*

## **Hugo<sup>1</sup> 0,2l**

*Prosecco, Holunder, frische Minze und Limette, Soda und Eis*

## **Ramazotti Rosato Mio 0,2l**

*Fruchtig-frischer Aperol mit natürlichen Hibiskus- und Orangen-Aromen, mit Prosecco aufgefüllt und Basilikum Blättchen garniert*

## Aperitive 5cl

**Martini Bianco, Martini Rosso, Martini D´Oro**

**Sherry Medium Sandeman**

**Campari-Soda / Campari-Orange**

## Digestive 2cl

**Ramazotti, Averna, Vecchia Romagna, Fernet Branca,**

**Sambuca, Amaretto, Limoncello, Amaro del Capo**

**Die in unseren Speisen und Getränken verwendeten Zutaten können folgende Zusatzstoffe enthalten:**

1: Farbstoff, 3: Antioxidationsmittel, 6: Schwärzungsmittel, 9: Coffein, 10: Chinin,  
11: Süßungsmittel, 12: Phenylalaninquelle

Alle Preise dieser Karte verstehen sich in Euro, incl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer.  
Wir akzeptieren Barzahlung, EC-Karten mit PIN-Eingabe oder Bezahlen per Paypal Checkin.

# Ihre unvergessliche Feier...

Liebe Gäste & Freunde der italienischen Küche,

gerne organisieren wie Ihr persönliches Fest. Unser Restaurant ist der ideale Platz für eine stimmungsvolle Feier:

Familienfeier, Firmenfeier, Geburtstag usw.

Für eine unvergessliche Feier bieten wir den passenden Rahmen. Überzeugen Sie sich selbst...

Feine Menüs haben wir kreiert.

Lassen Sie sich von unseren hausgemachten Gaumenfreuden überraschen.

Vielleicht haben wir auch Ihre Vorstellung getroffen?

Egal, ob Sie im kleinen oder großen Rahmen feiern,

bei uns sind Sie auf jeden Fall richtig:

- Restaurant bis 70 Personen

- Saal bis zu 100 Personen

Oder doch bei Ihnen? Wir bewirten Sie gerne auch bei Ihnen zu Hause oder in einer von Ihnen angemieteten Räumlichkeit.

Gerne organisieren wir auf Wunsch einen Shuttle-Dienst, damit einer unbeschwertten Feier nichts mehr im Wege steht.

Ausreichend viele Parkplätze für Sie und Ihre Gäste finden Sie bei uns direkt vor der Türe.

Für weitere Informationen stehen wir Ihnen jederzeit zur Verfügung.

Auf Ihr Kommen freut sich

*Ihre Familie Micieli & Team*