

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.

Wir sind da um Sie glücklich zu machen und wenn Sie glücklich sind, sind wir das auch.

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 Gastgeber Familie Micieli &
das wunderbare La Fontana Team*



Monatsempfehlungen

Insalata Mare e Monti	12,90
Großer gemischter Salat mit gebratenen Garnelen und frischen Steinchampignons	
Funghi Trifolati	12,90
Kurz gebratene Bio Shii-Take, Bio-Kräuterseitlinge und Steinchampignons mit geträufeltem Olivenöl, auf Rucola angerichtet mit Parmesansplitter und Balsamicocremesoße	
Fiocchi di Pera e Formaggio	13,90
Hausgemachte Pasta in Flöckchenform mit einer Käse-Birnefüllung in Tomaten-Sahnesoße	
Reginelle alla Crema di Porcini	13,90
Eierbandnudeln mit gebratenen Parmaschinken in einer Steinpilzcremesoße mit Parmesan	
Strozzapreti alla Salsiccia	13,90
Frische Pasta mit toskanischer Fenchelwurst, Steinchampignons und Kirschtomaten an einer Tomatensoße mit Parmesansplitter	
Reginelle Gamberi é Lime	14,90
Eierbandnudeln mit Garnelen an einer Limetten-Knoblauchsoße mit Kirschtomaten und Peperoncino	
Strozzapreti ai Gamberi e Zucchini	14,90
Frische Pasta mit Garnelen, Kirschtomaten, Zucchinistreifen und Weißweinsoße	
Salmone alla Griglia	18,90
Frisches Lachsfilet vom Grill mit Rosmarinkartoffeln und Gemüse	
Frittura Mista di Pesce	17,50
Frittierter Fischteller mit Lachsfilet, Calamari und Garnelen mit gemischtem Salat	
Paillard di Vitello	16,90
Kalbfleischscheiben vom Grill mit gemischtem Salat	
Filetto di Manzo su Rucola	26,90
Sous-Vide zubereites Rinderfilet aus dem Mittelstück geschnitten vom Grill mit frischem Gemüse und Rosmarinkartoffeln	
Saltimbocca alla Romana	18,90
Kalbfleischmedaillons mit frischem Salbei und Parmaschinken an einer Weißweinsoße mit Rosmarinkartoffeln	

Dolci?

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

Allergien und Intoleranzen besprechen Sie gerne mit uns persönlich.

Wir gehen sehr gerne auf Ihre Wünsche ein.

Antipasti / Vorspeisen

Bruschetta Tradizionale	6,00
Gewürfelte Tomatenstückchen mit Knoblauch, Meersalz, Oregano und Basilikum auf geröstetem hausgemachtem Brot	
Formaggio di Pecora Caramellata	9,50
Echter Schafskäse mit braunem Rohrzucker karamellisiert, angerichtet auf Rucola mit Pinienkernen, Kirschtomaten und dunkler Balsamicocreme	
Carpaccio di Manzo	12,90
Hauchdünne Scheiben vom Mittelstück des Rinderfilets mit Rucola und Parmesansplitter	
Vitello Tonnato	11,90
Sous-Vide gegartes Kalbfleisch in Scheiben, mit Kapern & hausgemachter Thunfischcreme	
Antipasto all' Italiano	13,90
Gemischter Vorspeisen Teller nach Art des Hauses, mit Auszügen von den italienischen Wurst- und Käsespezialitäten, Rucola mit Parmesan, gemischtem Gemüse, Vitello Tonnato, Büffelmozzarella auf Tomate mit Basilikum	

Le Nostre Insalate / Salate

Insalata Mista	6,50
Bunte frische Blattsalate mit Gurken, Tomaten, Radiccio, Rucola, Karotte und roten Zwiebelringen	
Insalata di Pomodori e Pecorino	6,50
Tomatensalat mit Schafskäse, Rucola und roten Zwiebelringen	
Insalata Caprese	9,50
Büffelmozzarella auf Tomate mit frischem Basilikum und nativem Olivenöl	
Insalata di Rucola e Parmigiano	8,90
Rucolasalat mit Parmesansplitter und Kirschtomaten	
Insalata di Tacchino	9,90
Großer gemischter Salat mit gebratenen Putenbrustfiletstreifen	
Insalata di Tonno	9,90
Großer gemischter Salat mit Thunfisch, Oliven und roten Zwiebelringen	
Insalata di Salmone	12,90
Großer gemischer Salat mit gebratenen Lachsfiletstückchen und weißer Balsamicocreme	
Insalata La Fontana	13,90
Großer gemischter Salat mit gebratenen Rinderfiletstreifen an einer Balsamicojus und Parmesansplitter	

Le Nostre Paste / Pastaklassiker

Spaghetti alla Carbonara	9,90
Spaghetti mit Speck, Ei und Parmesan in einer Sahnesoße	
Gnocchi alla Sorrentina	11,90
Gnocchi in Tomatensoße mit frischem Basilikum und echtem Büffelmozzarella	
Bavette al Pesto e Gamberi	13,90
Schmale Bandnudeln mit gebratenen Garnelen, Basilikumpesto, Sahne und Kirschtomaten	
Spaghetti Aglio e Olio e Peperoncino	8,90
Spaghetti mit Knoblauch und nativem Olivenöl mit Peperoncino -pikant-	
Spaghetti al Parmigiano	13,90
Spaghetti aus dem Parmesanlaib mit hausgemachten Semmelbröseln und Petersilie	
Penne all'Arrabbiata	8,90
Penne in einer feurig pikanten Tomatensoße mit Parmesansplittern	
Penne alla Bolognese Tradizionale	9,90
Penne in einer Bolognesesoße nach traditioneller Art geschmort mit Parmesansplittern	
Penne Fantasia Mia	13,90
Penne mit Rinderfiletstreifen, Rucola, Parmesan und Kirschtomaten in einer Tomatensoße	
Penne al Forno	11,90
Penne in einer Bolognesesoße nach traditioneller Art überbacken mit Mozzarella & Parmesan	
Penne Delizia	11,90
Penne mit Kalbfleischstreifen und frischer Paprika in Sahnesoße mit Parmesansplittern	
Gnocchi Quattro Formaggio	11,90
Gnocchi mit Gorgonzola, Parmesan, Mozzarella und Pecorino in einer Sahnesoße	
Bavette al Salmone	13,90
Schmale Bandnudeln mit frischem Lachsfiletstückchen in einer Tomaten-Sahnesoße	
Bavette ai Funghi Misti	12,90
Schmale Bandnudeln mit frischen Bio Shii-Take Pilzen, Kräuterseitlingen und Steinchampignons in einer feinen Butter-Salbeisoße	
Ravioli Ricotta e Spinaci	12,90
Hausgemachte Teigtaschen in Halbmondform gefüllt mit Ricotta und Spinat in Tomaten-Sahnesoße mit Parmesansplittern	
Tortellini Prosciutto e Panna	10,90
Tortellini mit Rindfleischfüllung in einer Schinken-Sahnesoße mit Parmesansplittern	
Tortellini al Forno	11,90
Tortellini mit Rindfleischfüllung in Tomaten-Sahnesoße überbacken mit Mozzarella	

Liebe Gäste & Freunde der italienischen Küche,

gerne organisieren wir 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...

*Gerne kreieren wir ein persönlich auf Sie fein abgestimmtes Menü.
Lassen Sie sich von unseren hausgemachten Gaumenfreuden überra-
schen. 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 60 Personen

- Saal bis zu 100 Personen

- Terrasse & Biergarten für bis zu 150 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 unbeschwert Feier nichts mehr im Wege steht.*

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

*Für weitere Informationen stehen wir Ihnen
jederzeit zur Verfügung.*

Auf Ihre Veranstaltung freuen sich,

*Ihre Gastgeber die Familie Micieli &
das La Fontana Team*

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	8,50
<i>Pizza mit Mozzarella und Tomate</i>	
Pizza Salami	9,00
<i>mit Salami</i>	
Pizza Prosciutto	9,00
<i>mit Vorderschinken</i>	
Pizza Funghi	9,00
<i>mit frischen Steinchampignons</i>	
Pizza Speciale	9,90
<i>mit Hinterschinken, Salami und frischen Steinchampignons</i>	
Pizza Marinara	9,90
<i>mit Sardellen, Kapern und Oliven</i>	
Pizza Infernale	10,90
<i>mit Salami, Oliven, milde Peperoni und Peperoncino</i>	
Pizza Calabrese	10,90
<i>mit kalabresischer pikante luftgetrockneter Salsiccia und pikante Spianata Calabrese</i>	
Pizza Frutti di Mare	12,90
<i>mit frischen Meeresfrüchten</i>	
Pizza Calzone	9,90
<i>mit Hinterschinken, Salami und frischen Steinchampignons gefüllte Pizza</i>	
Pizza Anna	10,90
<i>mit frischem gemischtem Gemüse und einem Hauch Knoblauchöl</i>	
Pizza Crudaiola	12,90
<i>mit echtem Parmaschinken, frischem Rucola, Kirschtomaten und Parmesansplittern</i>	
Pizza Sophia	13,90
<i>mit Carpaccio vom Rinderfilet, Parmesansplittern, frischem Rucola und Kirschtomaten</i>	
Pizza Hawaii	9,50
<i>mit Vorderschinken und Ananas</i>	
Pizza „5“ Stagione	10,90
<i>mit Hinterschinken, Salami, frischen Steinchampignons, Paprika und Artischocken</i>	
Pizza Tonno e Cipolla	10,90
<i>mit Thunfisch und roten Zwiebelringen</i>	
Pizza Gorgonzola e Spinaci	10,90
<i>mit Gorgonzola und Spinat</i>	

Pizze Speciale / Unsere Gourmetpizzen

Pizza Ca-Pin-O	14,50
mit kurz gebratenen Bio Shii-Take Pilzen, Kräuterseitlingen, Steinchampignons, Rucola, Parmesansplittern, geträffeltem Olivenöl und dunkler Balsamicocreme	
Pizza al Salmone	12,90
mit frischem Carpaccio vom Lachsfilet und Artischockenherzen	
Pizza Tartufata (ohne Tomatensoße)	14,90
mit Mozzarella, Provolone, schwarzer Trüffelcreme, frischen Steinchampignons, Kirschtomaten und Parmesansplittern	
Pizza Prosciutto e Panna (ohne Tomatensoße)	10,90
mit Mozzarella, Sahne, Mais und Hinterschinken	
Pizza Dolce e Salato -New & Hot-	12,90
mit Tomatensoße, Mozzarella, würzigem Gorgonzolakäse, frischen Steinchampignons, leicht pikante kalabresische Salami und Ananas	
Pizza alla Contadina (ohne Tomatensoße)	9,90
mit Mozzarella, Artischocken, roten Zwiebeln, Speckwürfeln und scharfen Chilischoten	
Pizza Campania (ohne Tomatensoße)	12,90
mit Mozzarella, Sahne, Basilikumpesto, gebratenen Garnelen und Mandelsplittern	
Pizza alla Ricotta e Basilico	12,90
mit Mozzarella, Basilikumpesto, Ricotta-Frischkäse, Kirschtomaten und Basilikumblättchen	
Pizza Filetto e Funghi	14,90
mit Mozzarella, Tomatensoße, gebratenen Rinderfiletstreifen und Steinchampignons, geträffeltem Olivenöl, Rucola und Parmesansplittern	
Pizza al Pistacchio e Mortadella I.G.P. (ohne Tomatensoße)	14,50
mit Mozzarella, Pistaziencreme, Mortadella aus Bologna und feinem Pistaziencrumble	

PIZZE DOLCE - SÜSSE VERSUCHUNG

Pizza alla Nutella e Banana	7,50
Pizzateig mit Nutella, Bananenstückchen, Mandeln und Puderzucker	
Pizza alla Nutella	6,50
Pizzateig mit Nutella, Mandeln und Puderzucker	
Preisreduktion für alle, kleinen 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 ^{1,3,9,11,12}	2,50	3,50
Säfte / Fruchtsaftschorlen	3,00 / 2,50	4,00 / 3,50
Apfel, Orangen, schwarze Johannisbeeren, Maracuja		
Schweppes Bitter Lemon (Chinin) ^{3,10} 0,2l	2,80	
Teinacher Gourmet Medium 0,25l / 0,75l	2,50	4,80
Teinacher Gourmet Naturell 0,25l / 0,75l	2,50	4,80
Teinacher Genußlimonaden verschiedene Variationen 0,33l	3,50	
Sprudel Tafelwasser	2,50	3,00

Unsere Fassbiere der Alpirsbacher Klosterbräu

	0,3l	0,5l
Alpirsbacher Premium Pils vom Fass	3,50	
Alpirsbacher Alkoholfreies Weizenbier vom Fass	3,00	3,80
Alpirsbacher Hefeweizen Weißbier vom Fass	3,00	3,80
Alpirsbacher Export vom Fass	3,00	3,80
Alpirsbacher Hefe Weißbier Kristall / Dunkel		3,80
Radler / Weizenradler mit süßem Sprudel	3,00	3,80

Bevande Calde / Kaffee Spezialitäten / Heißgetränke

Espresso	2,30
Espresso Machiatto	2,50
Cappuccino	3,10
Latte Macchiato	3,50
Baileys Latte Macchiato	4,50
Glas Tee	3,00

Prosecco Cocktails

Aperol Sprizz¹ 0,25l	5,50
<i>Prosecco, Aperol, Soda, Schnitz Orange und Eiswürfel</i>	
Hugo¹ 0,25l	6,50
<i>Prosecco, Holunder, frische Minze, Limette, Soda und Eiswürfel</i>	
Ramazzotti Rosato Mio 0,25l	5,50
<i>Fruchtig-frischer Apero mit natürlichen Hibiskus- und Orangen-Aromen, mit Prosecco aufgefüllt und Basilikumblättchen garniert</i>	

Aperitife 5cl

Martini Bianco, Martini Rosso, Martini D`Oro	4,00
Sherry Medium Sandeman	4,00
Campari-Soda / Campari-Orange	4,00 / 4,50

Digestive 2cl

Ramazzotti, Averna, Vecchia Romagna, Fernet Branca, Sambuca, Amaretto, Limoncello, Amaro del Capo	3,00
--	------

Grappa 2cl

Unser freundliches Servicepersonal empfiehlt Ihnen gerne einen Grappa aus unserem Sortiment

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- & Kreditkarten, ApplePay & GooglePay.