

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
<i>Großer gemischter Salat mit gebratenen Garnelen und frischen Steinchampignons</i>	
Funghi Trifolati	11,90
<i>Kurz gebratene Bio Shii-Take, Bio-Kräuterseitlinge und Steinchampignons mit getrüffeltem Olivenöl, auf Rucola angerichtet mit Parmesansplittern und Balsamicocremesoße</i>	
Fiocchi di Pera e Formaggio	13,90
<i>Hausgemachte Pasta in Flöckchenform mit einer Käse-Birnefüllung in Tomaten-Sahnesoße</i>	
Reginelle alla Crema di Porcini	13,90
<i>Eierbandnudeln mit gebratenen Parmaschinken in einer Steinpilzcremesoße mit Parmesan</i>	
Strozzapreti alla Salsiccia	13,90
<i>FrISChe neapolitanische Pasta mit toskanischer Fenchelwurst, Steinchampignons und Kirschtomaten an einer Tomatensoße mit Parmesansplitter</i>	
Reginelle Gamberi é Lime	14,90
<i>Eierbandnudeln mit Garnelen an einer Limetten-Knoblauch-Peperoncinosoße -pikant-</i>	
Salmone alla Griglia	18,90
<i>Frisches Lachsfilet vom Grill mit Rosmarinkartoffeln und Gemüse</i>	
Frittura Mista di Pesce	17,50
<i>Frittierter Frischteller mit Lachsfilet, Calamari und Garnelen mit gemischtem Salat</i>	
Paillard di Vitello	16,90
<i>Kalbfiletscheiben vom Grill mit gemischtem Salat</i>	
Tagliata di Manzo su Rucola	22,90
<i>Sous-Vide zubereitetes, tranchiertes Rumpsteak vom Grill mit Rucola, Parmesansplittern und Rosmarinkartoffeln</i>	
Saltimbocca alla Romana	17,90
<i>Kalbfiletsmedaljons mit frischem Salbei in Weißweinssoße mit Rosmarinkartoffeln</i>	

Dolci?

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

Allergien und Intoleranzen besprechen Sie gerne mit uns persönlich.

Wir gehen sehr gerne auf Ihre Wünsche ein.

Antipasti / Vorspeisen

Bruschetta Tradizionale	6,00
<i>Gewürfelte Tomatenstückchen mit Knoblauch, Meersalz, Oregano und Basilikum auf geröstetem hausgemachtem Brot</i>	
Formaggio di Pecora Caramellata	9,50
<i>Echter Schafskäse mit braunem Rohrzucker karamellisiert, angerichtet auf Rucola mit Pinienkernen und dunkler Balsamico-creme</i>	
Carpaccio di Manzo	11,90
<i>Hauchdünne Scheiben vom Mittelstück des Rinderfilets mit Rucola und Parmesansplitter</i>	
Vitello Tonnato	11,90
<i>Sous-Vide gegartes Kalbfleisch in Scheiben, mit Kapern & hausgemachter Thunfischcreme</i>	
Antipasto all´ Italiano	12,90
<i>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</i>	

Le Nostre Insalate / Salate

Insalata Mista	6,50
<i>Bunte Blattsalate mit Gurken, Tomaten, Radiccio, Rucola, Karotten & roten Zwiebelringen</i>	
Insalata di Pomodori e Pecorino	6,50
<i>Tomatenscheiben mit Schafskäse, Rucola und roten Zwiebelringen</i>	
Insalata Caprese	9,50
<i>Büffelmozzarella auf Tomate mit frischem Basilikum und nativem Olivenöl</i>	
Insalata di Rucola e Parmigiano	8,90
<i>Rucolasalat mit Parmesansplittern, Kirschtomaten und Balsamico-creme</i>	
Insalata di Tacchino	9,90
<i>Großer gemischter Salat mit gebratenen Putenbrustfiletstreifen</i>	
Insalata di Tonno	9,90
<i>Großer gemischter Salat mit Thunfisch, Oliven und roten Zwiebelringen</i>	
Insalata di Salmone	12,90
<i>Großer gemischer Salat mit gebratenen Lachsfiletstückchen und weißer Balsamico-creme</i>	
Insalata La Fontana	12,90
<i>Großer gemischter Salat mit Rinderfiletstreifen an einer Balsamicojus & Parmesansplittern</i>	

Le Nostre Paste / Pastaklassiker

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

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 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 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 unbeschwertem 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 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 hochwertiges speziell italienisches Mehl (Typ 00) und grundsätzlich 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	9,50
<i>mit Hinterschinken, Salami und frischen Steinchampignons</i>	
Pizza Marinara	9,00
<i>mit Sardellen, Kapern und Oliven</i>	
Pizza Infernale	9,90
<i>mit Salami, Oliven, milde Peperoni und Peperoncino -pikant-</i>	
Pizza Calabrese	9,90
<i>mit kalabresischer Salsiccia und Spianata Calabrese -pikant-</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, Rucola, Kirschtomaten und Parmesansplitter</i>	
Pizza Sophia	12,90
<i>mit Carpaccio vom Rinderfilet, Parmesansplitter, 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	9,90
<i>mit Thunfisch und roten Zwiebelringen</i>	
Pizza Gorgonzola e Spinaci	9,90
<i>mit Gorgonzola und Spinat</i>	

Pizze Speciale

Unsere Gourmetpizzen

Pizza Ca-Pin-O	14,50
<i>mit kurz gebratenen Bio Shii-Take Pilzen, Kräuterseitlinge, Steinchampignons, Rucola, Parmesansplitter, getrüffeltem Olivenöl und dunkler Balsamicoreme</i>	
Pizza al Salmone	12,50
<i>mit frischem Carpaccio vom Lachsfilet und Artischockenherzen</i>	
Pizza Tartufata (ohne Tomatensoße)	14,90
<i>mit Mozzarella, Provolone, schwarzer Trüffelcreme, frischen Steinchampignons, Kirschtomaten und Parmesansplittern</i>	
Pizza Prosciutto e Panna (ohne Tomatensoße)	10,90
<i>mit Mozzarella, Sahne, Mais und Hinterschinken</i>	
Pizza Dolce e Salato	12,90
<i>mit Tomatensoße, Mozzarella, würzigem Gorgonzolakäse, frischen Steinchampignons, leicht pikante kalabresische Salami und Ananas</i>	
Pizza alla Contadina	9,90
<i>mit Mozzarella, Artischocken, roten Zwiebeln, Speckwürfeln und scharfen Chilischoten</i>	
Pizza Campania (ohne Tomatensoße)	12,90
<i>mit Mozzarella, Sahne, Basilikumpesto, gebratenen Garnelen und Mandelsplittern</i>	

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 ^{1,3,9,11,12}	2,20	3,40
Säfte / Fruchtsaftschorlen	2,50 / 2,20	3,80 / 3,40
Apfel, Orangen, schwarze Johannisbeeren, Maracuja		
Schweppes Bitter Lemon (Chinin) ^{3,10} 0,2l	2,70	
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		3,40
Sprudel Tafelwasser	2,00	2,80

Unsere Fassbiere der Alpirsbacher Klosterbräu

	0,3l	0,5l
Alpirsbacher Premium Pils vom Fass	3,50	
Alpirsbacher Alkoholfreies Weizenbier vom Fass	2,90	3,60
Alpirsbacher Hefeweizen Weißbier vom Fass	2,90	3,60
Alpirsbacher Export vom Fass	2,90	3,60
Alpirsbacher Hefe Weißbier Kristall / Dunkel		3,60
Radler / Weizenradler mit süßem Sprudel	2,90	3,60

Bevande Calde / Kaffee Spezialitäten / Heißgetränke

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

Prosecco Cocktails

Aperol Sprizz¹ 0,25l	5,90
<i>Prosecco, Aperol, Soda, Schnitz Orange und Eiswürfel</i>	
Hugo¹ 0,25l	6,50
<i>Prosecco, Holunder, frische Minze, Limette, Soda und Eiswürfel</i>	
Ramazotti Rosato Mio 0,25l	5,90
<i>Fruchtig-frischer Aperol 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

Ramazotti, Averna, Vecchia Romagna, Fernet Branca, Sambuca, Amaretto, Limoncello, Amaro del Capo	2,80
---	-------------

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.