

# 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

<b>Funghi Trifolati</b>	12,90
<i>Kurz gebratene Bio Shii-Take, Bio-Kräuterseitlinge und Steinchampignons mit getrüffeltem Olivenöl, auf Rucola angerichtet mit Parmesansplitter und Balsamicocreame</i>	
<b>Fiocchi di Pera e Formaggio</b>	13,90
<i>Hausgemachte Pasta in Flöckchenform mit einer Käse-Birnefüllung in Tomaten-Sahnesoße</i>	
<b>Reginelle alla Crema di Porcini</b>	14,90
<i>Eierbandnudeln mit gebratenen Parmaschinken in einer Steinpilzcremesoße mit Parmesan</i>	
<b>Bavette al Mare</b>	16,90
<i>Schmale Bandnudeln mit frischen Lachsstückchen, Garnelen und Kalamari mit Oliven, Kapern und Kirschtomaten an einer tomatigen Oregano-Minze-Weißweinssoße</i>	
<b>Strozzapreti alla Salsiccia</b>	13,90
<i>Frische Pasta mit toskanischer Fenchelwurst, Steinchampignons und Kirschtomaten an Tomatensoße mit Parmesansplitter</i>	
<b>Reginelle Gamberi é Lime</b>	15,90
<i>Bandnudeln mit Garnelen an pikanter Limetten-Knoblauchsoße mit Kirschtomaten</i>	
<b>Orecchiette ai Gamberi e Zucchini</b>	15,90
<i>Frische Pasta mit Garnelen, Kirschtomaten, Zucchiniastreifen und Weißweinssoße</i>	
<b>Canelloni Ricotta e Spinaci / Canelloni di Carne</b>	13,90
<i>Canelloni mit Bolognese- oder Ricotta-Spinatfüllung überbacken mit Mozzarella &amp; Parmesan</i>	
<b>Frittura Mista di Pesce</b>	19,90
<i>Frittierter Fischteller mit Lachsfilet, Calamari und Garnelen mit gemischtem Salat</i>	
<b>Branzino al Limone</b>	22,90
<i>Frisches Wolfsbarschfilet an Zitronensoße mit Rosmarinkartoffeln und Gemüse</i>	
<b>Paillard di Vitello</b>	18,90
<i>Kalbfleischscheiben vom Grill mit gemischtem Salat</i>	
<b>Salmone alla Griglia</b>	21,90
<i>Frisches Lachsfilet vom Grill mit Rosmarinkartoffeln und Gemüse</i>	
<b>Saltimbocca alla Romana</b>	23,90
<i>Kalbfleischmedalloins mit frischem Salbei und Parmaschinken an einer Weißweinssoße mit Rosmarinkartoffeln</i>	

## Dolci?

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

Preisreduktion für kleine Gerichte	2,00
Panini (5Stk.) zum Hauptgang	1,50

Aus Umweltschutzgründen berechnen wir für die Mitnahme von Im-Haus verzehrten Speisen eine Pauschale von 1€ pro Behältnis.  
Bei Umbestellungen berücksichtigen Sie bitte marktbedingte Preisanpassungen.

Allergien und Intoleranzen besprechen Sie gerne mit uns persönlich.  
Wir gehen sehr gerne auf Ihre Wünsche ein.

# Antipasti / Vorspeisen

<b>Bruschetta Tradizionale</b>	6,50
<i>Gewürfelte Tomatenstückchen mit Knoblauch, Meersalz, Oregano und Basilikum auf geröstetem hausgemachtem Brot</i>	
<b>Formaggio di Pecora Caramellata</b>	9,50
<i>Mit braunem Rohrzucker karamellisiert Schafskäse, auf Rucola mit Pinienkernen, Kirschtomaten und dunkler Balsamicoreme</i>	
<b>Carpaccio di Manzo</b>	12,90
<i>Hauchdünne Scheiben vom Rinderfilet mit Rucola und Parmesansplittern &amp; Olivenöl</i>	
<b>Vitello Tonnato</b>	12,90
<i>Sous-Vide gegartes Kalbfleisch in Scheiben, mit Kapern &amp; hausgemachter Thunfischcreme</i>	
<b>Insalata di Mare</b>	14,50
<i>Frischer Meeresfrüchtesalat mit feiner Staudensellerie, Oliven und Kirschtomaten</i>	
<b>Antipasto all´Italiano</b>	15,90
<i>Gemischter Vorspeisen Teller nach Art des Hauses, mit Auszügen von den italienischen Wurst- und Käsespezialitäten, Rucola mit Parmesan, gemischtem Gemüse, Vitello Tonnato, Mozzarella auf Tomate mit Basilikum</i>	

# Le Nostre Insalate / Salate

<b>Insalata Mista</b>	6,50
<i>Bunte frische Blattsalate mit Gurken, Tomaten, Radiccio, Rucola, Karottenraspeln und roten Zwiebelringen</i>	
<b>Insalata di Pomodori e Pecorino</b>	6,50
<i>Tomatensalat mit Schafskäse, Rucola und roten Zwiebelringen</i>	
<b>Insalata Caprese</b>	9,50
<i>Mozzarella auf Tomaten mit frischem Basilikum und nativem Olivenöl</i>	
<b>Insalata di Rucola e Parmigiano</b>	9,50
<i>Rucolasalat mit Parmesansplitter und Kirschtomaten</i>	
<b>Insalata Mare e Monti</b>	14,90
<i>Großer gemischter Salat mit gebratenen Garnelen und frischen Steinchampignons</i>	
<b>Insalata di Tonno</b>	12,90
<i>Großer gemischter Salat mit Thunfisch, Oliven und roten Zwiebelringen</i>	
<b>Insalata di Salmone</b>	14,90
<i>Großer gemischer Salat mit gebratenen Lachsfiletstückchen und Balsamicoreme</i>	
<b>Insalata La Fontana</b>	14,90
<i>Großer gemischter Salat mit gebratenen Rindfleischstreifen an einer Balsamicojus und Parmesansplittern</i>	

Zu unseren Salate und Antipasti (Bruschetta ausgenommen) servieren wir Ihnen eine Portion Panini inkl.

# Le Nostre Paste / Pastaklassiker

<b>Spaghetti alla Carbonara</b>	10,90
<i>Spaghetti mit Speck, Ei und Parmesan in einer Sahnesoße</i>	
<b>Bavette al Pesto e Gamberi</b>	13,90
<i>Schmale Bandnudeln mit gebratenen Garnelen, Basilikumpesto, Sahne und Kirschtomaten</i>	
<b>Spaghetti Aglio e Olio e Peperoncino</b>	9,90
<i>Spaghetti mit Knoblauch und nativem Olivenöl mit Peperoncino -pikant-</i>	
<b>Spaghetti al Parmigiano</b>	13,90
<i>Spaghetti aus dem Parmesanlaib mit hausgemachten Semmelbröseln und Petersilie</i>	
<b>Penne all´Arrabbiata</b>	9,90
<i>Penne in einer feurig pikanten Tomatensoße mit Parmesansplittern</i>	
<b>Penne alla Bolognese Tradizionale</b>	12,50
<i>Penne in einer Bolognesesoße nach traditioneller Art geschmort mit Parmesansplittern</i>	
<b>Penne Fantasia Mia</b>	14,90
<i>Penne mit Rindfleischstreifen, Rucola, Parmesan und Kirschtomaten in einer Tomatensoße</i>	
<b>Penne al Forno</b>	12,90
<i>Penne in einer Bolognesesoße nach traditioneller Art überbacken mit Mozzarella &amp; Parmesan</i>	
<b>Penne Delizia</b>	12,90
<i>Penne mit Kalbfleischstreifen und frischer Paprika in Sahnesoße mit Parmesansplittern</i>	
<b>Gnocchi Quattro Formaggio</b>	12,90
<i>Gnocchi mit Gorgonzola, Parmesan, Mozzarella und Pecorino in einer Sahnesoße</i>	
<b>Gnocchi alla Sorrentina</b>	12,90
<i>Gnocchi in Tomatensoße mit zerlassener Mozzarella und Basilikum überbacken</i>	
<b>Bavette al Salmone</b>	14,90
<i>Schmale Bandnudeln mit frischem Lachsfiletstückchen in einer Tomaten-Sahnesoße</i>	
<b>Bavette ai Funghi Misti</b>	14,90
<i>Schmale Bandnudeln mit frischen Bio Shii-Take Pilzen, Kräuterseitlingen und Steinchampignons in einer feinen Butter-Salbeisoße</i>	
<b>Ravioli Ricotta e Spinaci</b>	13,90
<i>Hausgemachte Teigtaschen in Halbmondform gefüllt mit Ricotta und Spinat in Tomaten-Sahnesoße mit Parmesansplittern</i>	
<b>Tortellini Prosciutto e Panna</b>	12,50
<i>Tortellini mit Rindfleischfüllung in einer Schinken-Sahnesoße mit Parmesansplittern</i>	
<b>Tortellini al Forno</b>	12,90
<i>Tortellini mit Rindfleischfüllung in Tomaten-Sahnesoße überbacken mit Mozzarella</i>	
<b>Preisreduktion für kleine Gerichte</b>	2,00
<b>Panini (5Stk.) zum Hauptgang</b>	1,50

Aus Umweltschutzgründen berechnen wir für die Mitnahme von Im-Haus verzehrten Speisen eine Pauschale von 1€ pro Behältnis. Bei Umbestellungen berücksichtigen Sie bitte marktbedingte Preisanpassungen.

*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 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 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 spezielles 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.

<b>Pizza Margherita</b>	9,50
<i>Pizza mit Mozzarella und Tomatensoße</i>	
<b>Pizza Salami</b>	9,90
<i>mit Salami</i>	
<b>Pizza Prosciutto</b>	9,90
<i>mit Vorderschinken</i>	
<b>Pizza Funghi</b>	9,90
<i>mit frischen Steinchampignons</i>	
<b>Pizza Speciale</b>	10,90
<i>mit Hinterschinken, Salami und frischen Steinchampignons</i>	
<b>Pizza Marinara</b>	10,90
<i>mit Sardellen, Kapern und Oliven</i>	
<b>Pizza Infernale</b>	11,90
<i>mit Salami, Oliven, grünen milden Peperoni und Peperoncino -pikant</i>	
<b>Pizza Calabrese</b>	12,90
<i>mit kalabresischer pikanter luftgetrockneter Salsiccia und pikanter Spianata Calabrese</i>	
<b>Pizza Frutti di Mare</b>	13,90
<i>mit frischen Meeresfrüchten</i>	
<b>Pizza Calzone</b>	12,90
<i>mit Hinterschinken, Salami und frischen Steinchampignons gefüllte Pizza</i>	
<b>Pizza Anna</b>	13,90
<i>mit frischem gemischtem Gemüse und einem Hauch Knoblauchöl</i>	
<b>Pizza Crudaiola</b>	13,90
<i>mit echtem Parmaschinken, frischem Rucola, Kirschtomaten und Parmesansplittern</i>	
<b>Pizza Sophia</b>	14,90
<i>mit Carpaccio vom Rind, Parmesansplittern, frischem Rucola und Kirschtomaten</i>	
<b>Pizza Hawaii</b>	10,90
<i>mit Vorderschinken und Ananas</i>	
<b>Pizza „5“ Stagione</b>	13,90
<i>mit Hinterschinken, Salami, frischen Steinchampignons, Paprika und Artischocken</i>	
<b>Pizza Tonno e Cipolla</b>	11,90
<i>mit Thunfisch und roten Zwiebelringen</i>	
<b>Pizza Gorgonzola e Spinaci</b>	12,90
<i>mit Gorgonzola und Spinat</i>	

Jede Pizza auch als Pinsa möglich (ca. 36cm x 18cm)

+3€

# Pizze Speciale / Unsere Gourmetpizzen

<b>Pizza Ca-Pin-O</b>	15,90
<i>mit kurz gebratenen Bio Shii-Take Pilzen, Kräuterseitlingen, Steinchampignons, Rucola, Parmesansplittern, getrüffeltem Olivenöl und dunkler Balsamicocreme</i>	
<b>Pizza al Salmone</b>	13,90
<i>mit frischem Carpaccio vom Lachsfilet und Artischockenherzen</i>	
<b>Pizza Tartufata (ohne Tomatensoße)</b>	14,90
<i>mit Mozzarella, Provolone, schwarzer Trüffelcreme, frischen Steinchampignons, Kirschtomaten und Parmesansplittern</i>	
<b>Pizza Filetto e Funghi</b>	16,90
<i>mit Mozzarella, Tomatensoße, gebratenen Rindfleischstreifen und Steinchampignons, getrüffeltem Olivenöl, Rucola und Parmesansplittern</i>	
<b>Pizza Dolce e Salato</b>	13,90
<i>mit Tomatensoße, Mozzarella, würzigem Gorgonzolakäse, frischen Steinchampignons, leicht pikante kalabresische Salami und Ananas</i>	
<b>Pizza alla Contadina (ohne Tomatensoße)</b>	10,90
<i>mit Mozzarella, Artischocken, roten Zwiebeln, Speckwürfeln und scharfen Chilischoten</i>	
<b>Pizza Campania (ohne Tomatensoße)</b>	14,90
<i>mit Mozzarella, Sahne, Basilikumpesto, gebratenen Garnelen und Mandelsplittern</i>	
<b>Pizza alla Ricotta e Basilico</b>	13,90
<i>mit Mozzarella, Basilikumpesto, Ricotta-Frischkäse, Kirschtomaten und Basilikum</i>	
<b>Pinsa Vitello Tonnato - Neu</b> (ca. 36cm x 18cm)	15,90
<i>Luftig, knuspriger Teig mit Kalbfleisch, Thunfischcreme, Kapern und Kirschtomaten</i>	
<b>Pinsa alla Bufala e Crudo D.O.P. - Neu</b> (ca. 36cm x 18cm)	16,90
<i>Luftig, knuspriger Teig mit frischer Büffelmozzarella, Parmaschinken und Rucola</i>	

## DOLCE PIZZE - SÜSSE VERSUCHUNG

<b>Pizza alla Nutella e Banana</b>	8,50
<i>Pizzateig mit Nutella, Bananenstückchen und Puderzucker</i>	
<b>Pizza alla Nutella</b>	7,50
<i>Pizzateig mit Nutella und Puderzucker</i>	
<b>Preisreduktion für alle, kleinen Pizzen</b>	1,50

Aus Umweltschutzgründen berechnen wir für die Mitnahme von Im-Haus verzehrten Speisen eine Pauschale von 1€ pro Behältnis.

Bei Umbestellungen berücksichtigen Sie bitte marktbedingte Preisanpassungen.

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>	2,90	3,90
Säfte / Fruchtsaftschorlen	3,00 / 2,90	4,00 / 3,90
Apfel, Orangen, schwarze Johannisbeeren, Maracuja		
Schweppes Bitter Lemon (Chinin) <sup>3,10</sup> 0,2l	2,80	
Teinacher Gourmet Medium 0,25l / 0,5l / 0,75l	2,80	3,90 5,50
Teinacher Gourmet Naturell 0,25l / 0,5l / 0,75l	2,80	3,90 5,50
Teinacher Genußlimonaden verschiedene Variationen 0,33l	3,50	
Sprudel Tafelwasser	2,50	3,50

## Unsere Fassbiere der Alpirsbacher Klosterbräu

	0,3l	0,5l
Alpirsbacher Premium Pils vom Fass	3,80	
Alpirsbacher Alkoholfreies Weizenbier vom Fass	3,50	4,00
Alpirsbacher Hefeweizen Weißbier vom Fass	3,50	4,00
Alpirsbacher Export vom Fass	3,50	4,00
Alpirsbacher Hefe Weißbier Kristall / Dunkel		4,00
Radler / Weizenradler mit süßem Sprudel	3,50	4,00

## Bevande Calde / Kaffee Spezialitäten / Heißgetränke

Espresso	2,30
Espresso Machiatto	2,50
Cappuccino	3,30
Latte Macchiatto	3,80
Baileys Latte Macchiatto	4,50
Glas Tee	3,50

## Prosecco Cocktails

<b>Aperol Sprizz<sup>1</sup> 0,25l</b>	<b>6,50</b>
<i>Prosecco, Aperol, Soda, Schnitz Orange und Eiswürfel</i>	
<b>Hugo<sup>1</sup> 0,25l</b>	<b>6,50</b>
<i>Prosecco, Holunder, frische Minze, Limette, Soda und Eiswürfel</i>	
<b>Ramazotti Rosato Mio 0,25l</b>	<b>6,50</b>
<i>Fruchtig-frischer Aperol mit natürlichen Hibiskus- und Orangen-Aromen, mit Prosecco aufgefüllt und Basilikumblättchen garniert</i>	

## Aperitive 5cl

<b>Martini Bianco, Martini Rosso, Martini D´Oro</b>	<b>4,00</b>
<b>Sherry Medium Sandeman</b>	<b>4,00</b>
<b>Campari-Soda / Campari-Orange</b>	<b>4,00 / 5,50</b>

## Digestive 2cl

<b>Ramazotti, Averna, Vecchia Romagna, Fernet Branca, Sambuca, Amaretto, Limoncello, Amaro del Capo</b>	<b>3,00</b>
---	-------------

## 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.