

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 gerne 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 &
das La Fontana Team

Monatsempfehlungen

Insalata Mare e Monti^B

Großer gemischter Salat mit gebratenen Garnelen und frischen Steinchampignons

11,90

Funghi Trifolati^E

Kurz gebratene Shiitake-Pilze, Kräuterseitlingen und Steinchampignons mit getrüffeltem Olivenöl auf Rucola angerichtet, Parmesansplitter und dunkler Balsamico-Creme

10,90

Gnocchi alla Sorrentina^{E,A}

Gnocchi in Tomatensoße mit frischem Basilikum und Büffelmozzarella aus Kampanien

10,90

Strozzapreti alla Salsiccia^{E,A}

Typisch neapolitanische Pasta mit toskanischer Fenchelwurst, würzigem Provolonekäse, Steinchampignons und Kirschtomaten

12,90

Tagliatelle Gamberi e Lime^{E,B}

Eierbandnudeln mit Garnelen an einer Limetten-Knoblauchsoße mit Peperoncino -pikant-

12,90

Penne al Forno

Penne in einer Hackfleischsoße nach traditioneller Art mit Staudensellerie und Karotten in Tomatensoße mit Mozzarella überbacken

13,90

Tagliatelle alla Crema di Porcini^{E,A,3}

Eierbandnudeln mit gebratenen Parmaschinken in einer cremigen Steinpilzsoße und gehobeltem Parmesan

13,90

Ravioli Ricotta e Spinaci^E

Ravioli mit einer Ricotta-Spinat Füllung in einer Tomaten-Sahnesoße mit Parmesansplitter

11,90

Dolci?

Gerne empfiehlt Ihnen unser Servicepersonal die verschiedenen Tagesempfehlungen an leckeren hausgemachten 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^A

Gewürfelte Tomatenstückchen mit Knoblauch, Meersalz, Oregano und Basilikum auf geröstetem hausgemachtem Brot

Formaggio di Pecora Caramellata^{E,F}

Mit braunem Rohrzucker karamellisierter Schafskäse auf Rucola mit Pinienkernen und dunkler Balsamico-Creme

Carpaccio di Manzo^E

Hauchdünne Scheiben vom Mittelstück des Rinderfilets mit Rucola und Parmesansplitter

Vitello Tonnato^B

Sous-Vide gegartes Kalbfleisch in dünnen Scheiben mit rosa Pfeffer, Kapern und hausgemachter Thunfischcreme bestrichen

Antipasto all' Italiano^{E,B,3}

Gemischter Vorspeisen Teller nach Art des Hauses, mit Auszügen aus den italienischen Wurst- und Käsespezialitäten, Rucola mit Parmesan, gemischtem Gemüse, Vitello Tonnato, Büffelmozzarella auf Tomatenscheiben mit Basilikum

Le Nostre Insalate / Salate

Insalata Mista

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

Insalata di Pomodori e Pecorino^E

Tomatensalat mit Schafskäse, Rucola und roten Zwiebelringen

Insalata Caprese^E

Büffelmozzarella auf Tomatenscheiben mit frischem Basilikum und nativem Olivenöl

Insalata di Rucola e Parmigiano^E

Rucola Salat mit Parmesansplitter und Kirschtomaten

Insalata di Tacchino

Großer gemischter Salat mit gebratenen Putenbrustfiletstreifen

Insalata di Tonno^{6,B}

Großer gemischter Salat mit Thunfisch, Oliven und roten Zwiebelringen

Insalata di Salmone^B

Großer gemischer Salat mit gebratenen Lachsfiletstückchen und weißer Balsamico-Creme

Insalata La Fontana^E

Großer gemischter Salat mit in dunkler Balsamico-Creme gebratenen Rinderfiletstreifen und Parmesansplitter

Pasta Klassiker

Spaghetti alla Cabonara^{G,E,A,3}

Spaghetti mit Speck, Ei und Parmesan in einer Sahnesoße

8,90

Spaghetti Aglio e Olio e Peperoncino^A

Spaghetti mit Knoblauch und nativem Olivenöl mit Peperoncino -pikant-

7,90

Spaghetti al Parmigiano^{A,E}

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

11,90

Penne all' Arrabbiata^{A,E}

Penne in einer feurig pikanten Tomatensoße mit Knoblauch und Parmesansplitter

7,90

Penne alla Bolognese^{A,E,D}

Penne in einer Hackfleischsoße mit Staudensellerie, Karotten und Parmesansplitter

9,00

Penne Fantasia Mia^{A,E}

Penne mit Rinderfiletstreifen, frischem Rucola, Parmesansplitter und Kirschtomaten in einer Tomatensoße

11,90

Bavette al Salmone^{A,E,B}

Schmale Bandnudeln mit frischen Lachs in einer Tomaten-Sahnesoße

11,90

Bavette ai Funghi Misti^{A,E}

Schmale Bandnudeln mit frischen Shi-Take-Pilzen, Kräuterseitlingen und Steinchampignons in einer Butter-Salbeisoße

11,90

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.^E

Pizza Margherita

Pizza mit Mozzarella und Tomate

7,50

Pizza Salami³

mit Salami

7,90

Pizza Prosciutto³

mit Hinterschinken

7,90

Pizza Funghi

mit frischen Steinchampignons

7,90

Pizza Speciale³

mit Hinterschinken, Salami und frischen Steinchampignons

8,90

Pizza Marinara^{6,B}

mit Sardellen, Kapern und Oliven

8,50

Pizza Infernale^{3,6}

mit Salami, Oliven, milden Peperoni und Peperoncino -pikant-

8,90

Pizza Calabrese³

mit kalabresischer Salsiccia und Spianata Calabrese -pikant-

9,50

Pizza Frutti di Mare^{B,H}

mit Meeresfrüchten

9,90

Pizza Calzone³

mit Hinterschinken, Salami und frischen Champignons gefüllte Pizza

8,90

Pizza Anna

mit frischem gemischtem Gemüse und Knoblauchöl

9,90

Pizza Crudaiola³

mit echtem Parmaschinken, frischem Rucola, Kirschtomaten und Parmesansplitter

11,90

Pizza Sophia

mit Carpaccio vom Rinderfilet, Parmesansplitter, frischem Rucola und Kirschtomaten

12,90

Pizza Hawaii³

mit Hinterschinken und Ananas

8,50

Pizza „5“ Stagione³

mit Hinterschinken, Salami, frischen Steinchampignons, Paprika und Artischocken

9,90

Pizza Tonno e Cipolla^B

mit Thunfisch und roten Zwiebelringen

8,90

Pizza Gorgonzola e Spinaci

mit Gorgonzola und Spinat

9,90

Pizze Speciale^E

Pizza Ca-Pin-O

kurz gebratene Shi-Take-Pilzen, Kräuterseitlingen, Steinchampignons, Rucola, Parmesansplitter, getrüffeltem Olivenöl und dunkler Balsamico-Creme

14,90

Pizza al Salmone

mit frischen Carpaccio vom Lachs und Artischocken

12,50

Pizza Tartufata (ohne Tomatensoße)

mit Mozzarella, Provolone, schwarzer Trüffelcreme, frischen Steinchampignons, Kirschtomaten und Parmesansplittern

14,90

Pizza Prosciutto e PannaTropea (ohne Tomatensoße)

mit Mozzarella, Sahne, Hinterschinken und Mais

12,90

Pizze Bianche

Weißer Pizzen ohne Tomatensoße^E

Pizza alla Contadina

mit Mozzarella, Artischocken, Speckwürfeln, roten Zwiebeln und pikanten Chilischoten

9,50

Pizza Campania^C

mit Mozzarella, Basilikumpesto, Garnelen und Mandelsplitter

8,90

9,90

Extrawünsche Preisliste:

Salami, Hinterschinken, Steinchampignons, Paprika, Oliven, Ananas, Kapern

0,50

Kirschtomaten, Thunfisch, Kalabresische Salami, Rucola, Zucchini, Artischocken, Broccoli, Spinat

1,00

Shrimps, Meeresfrüchte, Gorgonzola, Parmaschinken und Büffelmozzarella

1,50

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} | | 2,00 | 3,10 |
| Säfte / Fruchtsaftschorlen | | 2,20 / 2,00 | 3,40 / 3,10 |
| Apfel, Orange, Johannisbeere, Maracuja | | | |
| Schweppes Bitter Lemon 0,2l (Chinin) ^{3,10} | | 2,70 | |
| Teinacher Gourmet Medium 0,25l / 0,75l | | 2,20 | 4,80 |
| Teinacher Gourmet Naturell 0,25l / 0,75l |  | 2,20 | 4,80 |

Unsere Fassbiere der Alpirsbacher Klosterbrauerei



| | | | |
|---|--|------|------|
| | | 0,3l | 0,5l |
| Alpirsbacher Premium Pils | | 3,20 | |
| Alpirsbacher Bier Alkoholfrei | | 3,00 | |
| Alpirsbacher Weizen Hefe Hell | | 2,80 | 3,40 |
| Alpirsbacher Original Urtyp Spezial | | 2,80 | 3,40 |
| Alpirsbacher Hefe Weißbier Alkoholfrei vom Fass | | 2,80 | 3,40 |
| Alpirsbacher Hefeweizen Kristall / Dunkel | | 2,80 | 3,40 |
| Radler / Hefe Radler | | 2,80 | 3,40 |

Bevande Calde / Kaffee Spezialitäten / Heißgetränke

| | | |
|---|--|------|
| Tasse Espresso ⁹ | | 2,20 |
| Tasse Espresso Machiatto ^{9,E} | | 2,30 |
| Tasse Cappuccino ^{9,E} | | 2,90 |
| Glas Latte Macchiatto ^{9,E} | | 3,40 |
| Glas Baileys Latte Macchiatto ^{9,E} | | 4,20 |
| Glas Tee (ausgewählte Teesorten des Teehauses Hälssen & Lyon aus Hamburg) | | 3,00 |

Blueberry, Ingwer-Zitrone, Darjeeling, Grüner Tee, Orange-Sky Kräuter, Caribbean Feeling,

Prosecco Cocktails

Aperol Sprizz¹ 0,25l

Prosecco, Aperol, Soda, Schnitz Orange und Eis

Hugo¹ 0,25l

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

Ramazotti Rosato Mio 0,25l

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

Alle Prosecco Cocktails werden von uns selbst aus hochwertigen Zutaten hergestellt

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, Baileys

**Wir führen erstklassige, ausgewählte Grappasorten,
unser Servicepersonal empfiehlt Ihnen gerne eine Auswahl**

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

Allergene: Gluten A, Fisch B, Krebstiere C, Sellerie D, Laktose E, Nüsse F, Eier G, Weichtiere H

Alle Preise dieser Karte verstehen sich in Euro, incl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer.
Wir akzeptieren Barzahlung, EC-Karten und Kreditkarten

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...

Gerne kreieren wir mit Ihnen zusammen ein feines Menü.

Lassen Sie sich von unseren hausgemachten Gaumenfreuden überraschen.

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

- Terasse und Biergarten für bis zu 200 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 Ihr Kommen freut sich,

Ihre Familie Micieli & das La Fontana Team