

# 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<sup>B</sup>**

Großer gemischter Salat mit gebratenen Garnelen und frischen Steinchampignons

11,90

## **Funghi Trifolati<sup>E</sup>**

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

10,90

## **Gnocchi alla Sorrentina<sup>E,A</sup>**

Gnocchi in Tomatensoße mit frischem Basilikum und Büffelmozzarella aus Kampanien

10,90

## **Strozzapreti alla Salsiccia<sup>E,A</sup>**

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

12,90

## **Tagliatelle Gamberi e Lime<sup>E,B</sup>**

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<sup>E,A,3</sup>**

Eierbandnudeln mit gebratenen Parmaschinken in einer cremigen Steinpilzsoße und gehobeltem Parmesan

13,90

## **Ravioli Ricotta e Spinaci<sup>E</sup>**

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<sup>A</sup>

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

## Formaggio di Pecora Caramellata<sup>E,F</sup>

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

## Carpaccio di Manzo<sup>E</sup>

Hauchdünne Scheiben vom Mittelstück des Rinderfilets mit Rucola und Parmesansplitter

## Vitello Tonnato<sup>B</sup>

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

## Antipasto all' Italiano<sup>E,B,3</sup>

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<sup>E</sup>

Tomatensalat mit Schafskäse, Rucola und roten Zwiebelringen

## Insalata Caprese<sup>E</sup>

Büffelmozzarella auf Tomatenscheiben mit frischem Basilikum und nativem Olivenöl

## Insalata di Rucola e Parmigiano<sup>E</sup>

Rucola Salat mit Parmesansplitter und Kirschtomaten

## Insalata di Tacchino

Großer gemischter Salat mit gebratenen Putenbrustfiletstreifen

## Insalata di Tonno<sup>6,B</sup>

Großer gemischter Salat mit Thunfisch, Oliven und roten Zwiebelringen

## Insalata di Salmone<sup>B</sup>

Großer gemischer Salat mit gebratenen Lachsfiletstückchen und weißer Balsamico-Creme

## Insalata La Fontana<sup>E</sup>

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

# Pasta Klassiker

## **Spaghetti alla Cabonara**<sup>G,E,A,3</sup>

Spaghetti mit Speck, Ei und Parmesan in einer Sahnesoße

8,90

## **Spaghetti Aglio e Olio e Peperoncino**<sup>A</sup>

Spaghetti mit Knoblauch und nativem Olivenöl mit Peperoncino -pikant-

7,90

## **Spaghetti al Parmigiano**<sup>A,E</sup>

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

11,90

## **Penne all' Arrabbiata**<sup>A,E</sup>

Penne in einer feurig pikanten Tomatensoße mit Knoblauch und Parmesansplitter

7,90

## **Penne alla Bolognese**<sup>A,E,D</sup>

Penne in einer Hackfleischsoße mit Staudensellerie, Karotten und Parmesansplitter

9,00

## **Penne Fantasia Mia**<sup>A,E</sup>

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

11,90

## **Bavette al Salmone**<sup>A,E,B</sup>

Schmale Bandnudeln mit frischen Lachs in einer Tomaten-Sahnesoße

11,90

## **Bavette ai Funghi Misti**<sup>A,E</sup>

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.<sup>E</sup>

## **Pizza Margherita**

*Pizza mit Mozzarella und Tomate*

7,50

## **Pizza Salami**<sup>3</sup>

*mit Salami*

7,90

## **Pizza Prosciutto**<sup>3</sup>

*mit Hinterschinken*

7,90

## **Pizza Funghi**

*mit frischen Steinchampignons*

7,90

## **Pizza Speciale**<sup>3</sup>

*mit Hinterschinken, Salami und frischen Steinchampignons*

8,90

## **Pizza Marinara**<sup>6,B</sup>

*mit Sardellen, Kapern und Oliven*

8,50

## **Pizza Infernale**<sup>3,6</sup>

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

8,90

## **Pizza Calabrese**<sup>3</sup>

*mit kalabresischer Salsiccia und Spianata Calabrese -pikant-*

9,50

## **Pizza Frutti di Mare**<sup>B,H</sup>

*mit Meeresfrüchten*

9,90

## **Pizza Calzone**<sup>3</sup>

*mit Hinterschinken, Salami und frischen Champignons gefüllte Pizza*

8,90

## **Pizza Anna**

*mit frischem gemischtem Gemüse und Knoblauchöl*

9,90

## **Pizza Crudaiola**<sup>3</sup>

*mit echtem Parmaschinken, frischem Rucola, Kirschtomaten und Parmesansplitter*

11,90

## **Pizza Sophia**

*mit Carpaccio vom Rinderfilet, Parmesansplitter, frischem Rucola und Kirschtomaten*

12,90

## **Pizza Hawaii**<sup>3</sup>

*mit Hinterschinken und Ananas*

8,50

## **Pizza „5“ Stagione**<sup>3</sup>

*mit Hinterschinken, Salami, frischen Steinchampignons, Paprika und Artischocken*

9,90

## **Pizza Tonno e Cipolla**<sup>B</sup>

*mit Thunfisch und roten Zwiebelringen*

8,90

## **Pizza Gorgonzola e Spinaci**

*mit Gorgonzola und Spinat*

9,90

# Pizze Speciale<sup>E</sup>

## **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 Panna (ohne Tomatensoße)**

*mit Mozzarella, Sahne, Hinterschinken und Mais*

12,90

# Pizze Bianche

## *Weißer Pizzen ohne Tomatensoße<sup>E</sup>*

## **Pizza alla Contadina**

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

9,50

## **Pizza Campania<sup>C</sup>**

*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 <sup>1,3,9,11,12</sup>		2,00	3,10
Säfte / Fruchtsaftchorlen		2,20 / 2,00	3,40 / 3,10
Apfel, Orange, Johannisbeere, Maracuja			
Schweppes Bitter Lemon 0,2l (Chinin) <sup>3,10</sup>		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 <sup>9</sup>		2,20
Tasse Espresso Machiatto <sup>9,E</sup>		2,30
Tasse Cappuccino <sup>9,E</sup>		2,90
Glas Latte Macchiatto <sup>9,E</sup>		3,40
Glas Baileys Latte Macchiatto <sup>9,E</sup>		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 Sprizz<sup>1</sup> 0,25l**

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

## **Hugo<sup>1</sup> 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 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 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*