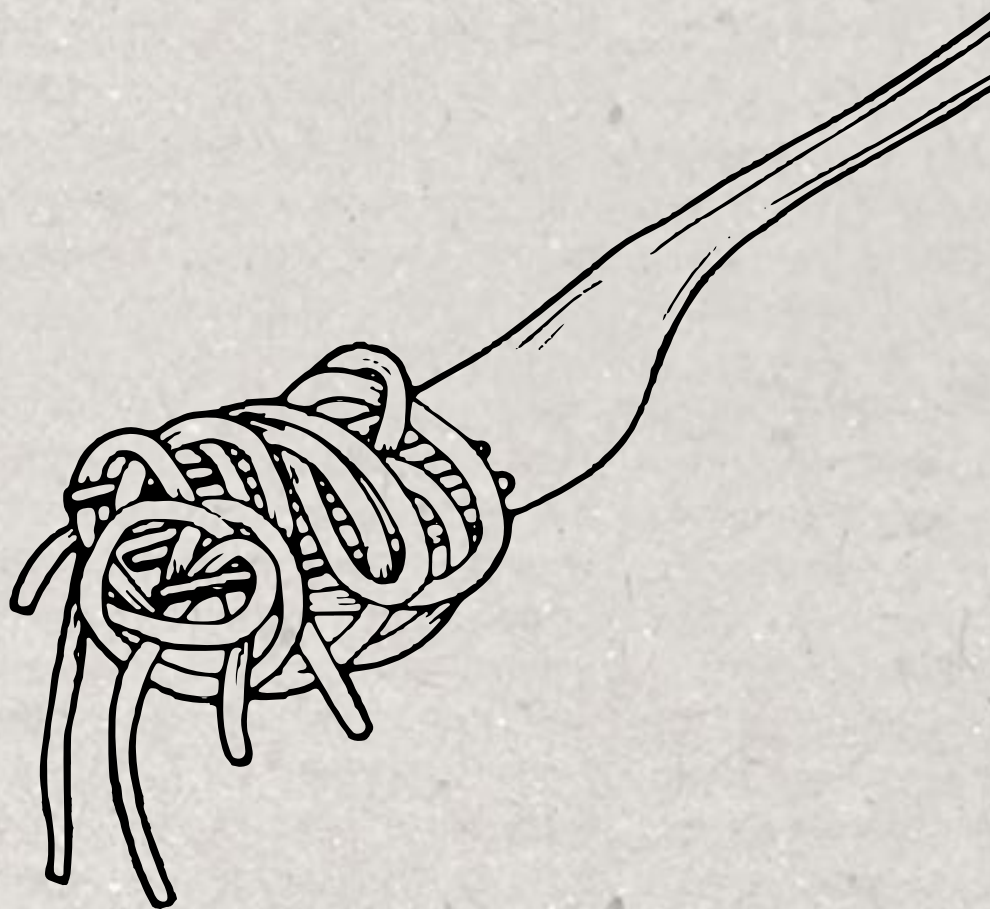
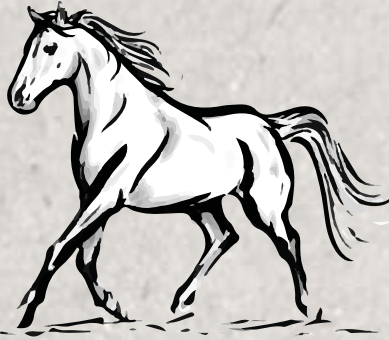


CAVALLINO

Spaghettaro





CAVALLINO

Spaghettarò

CAVALLINO SPAGHETTARO
LEUSCHNERSTR. 17 • 70174 STUTTGART

TEL. / FAX: 0711

WEBSEITE / Website:

UNSERE ÖFFNUNGSZEITEN:

Our Opening hours:

DIENSTAG – FREITAG: 12.00 – 14.30 / 17.30 – 23.30

Tuesday-Friday:

SAMSTAG / FEIERTAG: 17.00 – 23.30

Saturday /b Holiday:

SONNTAG: 12.30 – 22.00

Sunday:

MONTAG: GESCHLOSSEN

Monday: Closed

INHABER / Proprietor: MAURIZIO SABBATELLA

Aperitivi

Aperitifs

CRODINO Alkoholfrei ^{3, 7}	0,1l	3,50
SHERRY Medium ^L	5cl	4,00
MARTINI BIANCO O ROSSO ^{3, 7, L}	5cl	4,50
CAMPARI ORANGE / SODA ^{3, 7, L}	0,2l	5,50
LIMONSECCO ^L Prosecco, Martini, Limoncello, Basilikum	0,2l	6,50
APEROL SPRITZ ^{3, 7, L}	0,2l	6,50
HUGO ^{3, 7, L}	0,2l	6,50
PROSECCO ^L	0,1l	5,50
PROSECCO ^L	0,75l	26,50
MOËT & CHANDON ^L	0,75l	76,00

Zuppe

Suppen / Soups

ZUPPA DI POMODORO Tomatencreme <i>Tomato soup</i>	5,00
MINISTRONE Gemüsesuppe <i>Italian vegetable soup</i>	5,50

Insalate

Salate / Salads

INSALATA MISTA ^J Gemischter Salat <i>Mixed salad</i>	5,50
INSALATA MISTA CON TONNO ^{D, J} Gemischter Salat mit Thunfisch <i>Mixed salad with tuna</i>	7,50
INSALATA CAPRESE CON MOZZARELLA DI BUFALA ^G Tomaten, Büffel Mozzarella und Basilikum <i>Tomatoes, buffalo mozzarella and basil</i>	9,50
INSALATA POLLO E PARMIGIANO ^{G, J} Mit Hähnchenbruststreifen und Parmesan Käse <i>With chicken and parmesan-cheese</i>	11,50
INSALATA MEDITERRANEA ^{G, J} Mit Gemüse und Büffelmozzarella <i>with vegetables and buffalo mozzarella</i>	12,00
RUCOLA CON VITELLO E POMODORINI Rucolasalat mit gegrillten Kalbsstreifen und Kirschtomaten <i>Rocket salad with grilled veal stripe and cherry-tomatoes</i>	13,50

Antipasti

Vorspeisen / Apetizer

BRUSCHETTA CLASSICA ^A	4,50
Bruschetta mit Tomaten und Basilikum <i>Toasted pieces of white bread with diced tomatoes, olive oil and garlic</i>	
TRIS DI BRUSCHETTE ^{A, D, G}	8,00
Gemischte Bruschette mit Burrata, Tomaten und Stängenkohl <i>Toasted pieces of white bread garnished with burrata-cheese tomatoes and Broccoli Raab</i>	
VERDURA DI STAGIONE	9,50
Gemüseteller der Saison <i>Season's vegetables</i>	
CARPACCIO DI MANZO ^G	10,50
Rindercarpaccio mit Rucola, Champignons und Parmesan Käse <i>Marinated raw beef fillet slices with rocket, champignons and parmesan cheese</i>	
VITELLO TONNATO ^{D, C}	11,00
Dünne Kalbfleischscheiben mit Thunfischsauce <i>Delicate slices of veal in a tuna cream sauce</i>	
INSALATA DI MARE ^{B, D, N}	14,50
Meeresfrüchtesalat <i>Homemade seafood salad</i>	
BURRATA FOCACCIA E CRUDO ^{A, G}	14,50
Burrata mit Pizzabrot und Parmaschinken <i>Burrata-cheese, focaccia and parma ham</i>	
POLIPO GRIGLIATO SU CROSTONE DI SCAMORZA ^{D, G}	16,50
Oktopus vom Grill auf Scamorza-Käse <i>Grilled octopus on white bread and scamorza-cheese</i>	
ANTIPASTO CAVALLINO ^{A, G, D, C} (für zwei Personen)	25,00
Gemischter Vorspeisenteller nach Art des Hauses (for two persons) <i>large appetizer plate à la maison</i>	

PIATTI SENZA GLUTINE ^{D, P}

Glutenfreie Gerichte / Gluten-free dishes

CIABATTA AL POMODORO	6,50
Ciabattabrot-Scheiben mit Tomatenwürfel, Olivenöl und Knoblauch <i>Ciabatta slices with diced tomatoes, olive oil and garlic</i>	
CANNELLONI ALL'EMILIANA ^G	11,50
Pastarolle gefüllt mit Ricotta-Käse und Spinat <i>Pasta stuffed with ricotta cheese and spinach</i>	
SPAGHETTI CON VERDURE E POMODORINI	11,50
Langhe Nudeln mit Gemüse und Kirschtomaten <i>Pasta with vegetables and cherry tomatoes</i>	
SPAGHETTI SALSICCIA ^{1, 8, 3}	13,50
Lange Nudeln mit italienischer Wurst und Kirschtomaten <i>Pasta with salsiccia and cherry tomatoes</i>	

Alle unsere Pizzen gibt es auch Glutenfrei - 2,00 € mehr je Pizza!!

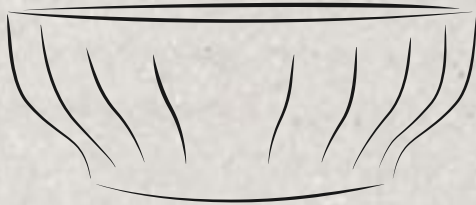
All our pizzas are also available gluten-free - 2.00 € more per pizza!!

Spaghetti

- SPAGHETTI SCIUÉ SCIUÉ** 8,00
Spaghetti mit Knoblauch, Basilikum und Kirschtomaten
With garlic, basil and cherry tomatoes
- SPAGHETTI NATURA BIO^A** 13,50
Spaghetti Vollkorn / Vegan / Laktosefrei
Mit Zucchini, Kurkuma und Kirschtomaten
(full grain, vegan, lactosefree) Full grain Spaghetti with courgettes, curcuma and cherry tomatoes
- SPAGHETTI ALLA CHITARRA GAMBERONI E BURRATA^{A, G, B}** 14,50
Ei Spaghetti mit Garnelen, Burrata Käse und Zitrone
Egg spaghetti with shrimps, lemon and burrata-cheese
- SPAGHETTI NERI ALL'AMATRICIANA DI MARE^{A, G, N}** 14,50
Schwarze Spaghetti mit Tintenfischragout und Cilentano Pecorino Käse
Black spaghetti with squid ragout and pecorino-cheese
- SPAGHETTI AL TARTUFO^{A, G}** 15,50
Spaghetti in Parmesancreme und Trüffel
With parmesan-cheese and truffles
- SPAGHETTI AL CARTOCCIO DI MARE^{A, G, N}** 15,50
Spaghetti mit Meeresfrüchte aus der in der Folie serviert
With seafood served in foil

"SPAGHETTARO'S" EMPFEHLUNG

(gilt für alle unsere Spaghettigerichte ab 2 Personen)
Bestellen Sie das gleiche Spaghettigericht,
so wird's in einer Schüssel serviert
für 1,00 € weniger pro Person vom Einzelpreis.



Pasta

Nudeln / Noodles

- PENNE ALLO SCARPARIELLO^{A, G}** 8,00
Penne mit Knoblauch, Kirschtomaten und Ricotta Käse
Short pasta with garlic, cherry tomatoes and ricotta cheese
- TAGLIATELLE BOLOGNESE^{A, G, I}** 9,00
Bandnudeln mit Tomaten-Rinderhackfleischsoße
Noodles with ground beef tomato sauce
- LASAGNE DI VERDURE E PESTO^{A, G, H}** 9,00
Lasagne mit frischem Gemüse und Basilikumpesto
Lasagna with vegetables and basil pesto
- RAVIOLI RICOTTA DI BUFALA E SPINACI^{A, G, H}** 12,00
Ravioli gefüllt mit Büffelricotta und Spinat
in Mascarpone–Pistaziensauce
Filled ravioli with buffalo ricotta and spinach in Mascarpone pistachios sauce

Carne

Fleischgerichte / Meat

PETTO DI POLLO ARANCIA E COINTREAU ^L	16,50
Hähnchenbrustfilets an Orangen-Cointreau-Sauce <i>Chicken breast fillet with orange Cointreau sauce</i>	
SCALOPPINA AL VINO BIANCO ^L	18,50
Kalbsrücken Medaillons an Weißweinsauce <i>Veal medallions in a fine white wine sauce</i>	
SALTIMBOCCA ALLA ROMANA ^{A, L, B}	20,50
Kalbsmedaillons mit Parmaschinken und Salbei an Weißweinsauce <i>Veal medallions with Parma ham and sage in a fine white wine wine sauce</i>	
TAGLIATA DI MANZO ^G	22,50
Entrecote in Tranchen vom Grill mit Rucola, Kirschtomaten und Parmesan Käse <i>Australian Entrecote in tranches with rocket and Parmesan</i>	
GRIGLIATA DI CARNE	25,50
Gegrillte Variation aus Kalb, Rind und Hähnchen <i>Grilled variation of Veal, Beef and chicken</i>	

Pesce

Fischgerichte / Fish

SEPPIA ALLA GRIGLIA CON PESTO DI PREZZEMOLO ^{D, H}	18,50
Tintenfisch vom Grill mit Petersilienpesto <i>Squid tubes from the grill with garlic parsley pesto</i>	
FILETTI D'ORATA POMODORINI, OLIVE E PATATE ^{D, 5}	21,50
Dorade Royal Filets mit Oliven, Kirschtomaten und Kartoffeln <i>Dorado fillets with olives, cherry tomatoes and potatoes</i>	
GAMBERONI ALLA GRIGLIA ^B	24,00
Wild-Riesengarnelen vom Grill <i>Wild prawns from the grill</i>	
TRITTICO DI PESCE ALLA GRIGLIA ^{D, B}	26,50
Gegrillte Variation aus Riesenarnee, Dorade und Tintenfisch <i>Fish Trilogy of wild prawns, dorade and squid from the grill</i>	

Fleisch- und Fischgerichte werden mit Kartoffeln und Gemüse serviert.
Meat and fish dishes are served with potatoes and vegetables.

Pizze

Pizzen / Pizzas

jede Pizza / Teigtasche

ist mit Tomatensauce und Mozzarella belegt / gefüllt

Each pizza/dumpling/Ciabatta is covered/filled with tomatoes and mozzarella

Alle unsere Pizzen gibt es auch

mit Glutenfreien / Vollkornteig + 2,00 € je Pizza!!!

All our pizzas are also available gluten-free/full grain +2,00 € per pizza!!!!

PIZZA REGINA MARGHERITA ^{A, G}	7,50
<i>With tomato sauce and mozzarella</i>	
PANUOZZO GRAGNIANO ^{A, G}	9,50
Ciabatta mit Scamorza Käse, Pancetta und Mozzarella <i>Ciabatta with scamorza-cheese, bacon and Mozzarella</i>	
PIZZA PALERMO ^{A, G, D, 5, 1, 2}	9,50
Mit Thunfisch, Kapern und Oliven <i>With tuna fish, capture and olives</i>	
PIZZA COSENZA ^{A, G, 1, 6, 5, 8}	9,50
Mit scharfer Salami, rote Zwiebeln und Oliven <i>With spicy salami, red onion and olives</i>	
PIZZA MODENA ^{A, G, 9, 1, 6, 8}	9,50
Mit Schinken, Champignons und Salami <i>With, ham, mushrooms and salami</i>	
BAZZUCA ^{A, G}	9,50
Teigtasche mit gegrilltem Gemüse und Mozzarella <i>Filled dumpling with grilled vegetables and mozzarella</i>	
PIZZA SALERNO ^{A, G, 1, 2, D}	10,50
Mit Sardelle, Büffel Mozzarella, Kirschtomaten und Auberginen <i>With anchovies, buffalo-mozzarella, cherry tomatoes, eggplant</i>	
PIZZA ROMA ^{A, G, 1, 6, 8}	10,50
Mit Artischockenherzen, Pecorino und Pancetta <i>With artichoke hearts, pecorino-cheese and bacon</i>	
PIZZA PARMA ^{A, G, 8}	11,50
Mit Parmaschinken, Parmesan und Rucola <i>With parma ham, rocket salad and Parmesan cheese</i>	
PIZZA RICCIONE ^{A, G, D, H}	11,50
Ohne Tomatensauce, geräucherter Lachs, Zucchini und Mandeln <i>Without tomato sauce, smoked Salmon, courgettes and almonds</i>	
PIZZA MANFREDONIA ^{A, G}	12,50
Mit Rucola, Kirschtomaten und Burrata Käse <i>With rocket salad, cherry tomatoes and burrata-cheese</i>	
PIZZA MILANO ^{A, G, 8, 11, Q}	12,50
Ohne Tomatensauce, Bresaola, Gorgonzola und Birne <i>Without tomato sauce, air-cured meat, Gorgonzola-Cheese and Pears</i>	
PIZZA PELLA ^{A, G, 1, 6, 8, 2}	13,50
Mit Salsiccia und Stängelkohl <i>With italian Sausage and broccoli raabs</i>	
PIZZA POTENZA ^{A, G, C}	15,50
Ohne Tomatensauce, Trüffel, Ei, Pecorino und Mozzarella <i>Without tomato, truffles, eggs and pecorino-cheese</i>	

Bevande calde

Warme Getränke / Warm drinks

ESPRESSO ⁴	2,00
ESPRESSO / KAFFEE KOFFEINFREI	2,00
KAFFEE ⁴	2,50
TEE	2,50
AFFOGATO ^{4, G}	3,00
ESPRESSO CORRETTO ^{4, L}	3,50
ESPRESSO DOPPIO ⁴	3,50
CAPPUCCINO ^{4, G}	3,50
LATTE MACCHIATO ^{4, G}	3,50

Dolci

Desserts

GELATO MISTO ^{1, 6, G} Portion Eis, drei Kugeln <i>Portion of ice cream, three scoops</i>	4,50
TIRAMISÚ ^{4, G, L} In Kaffee getauchte Löffelbiscuit belegt mit Mascarpone-Creme <i>Sponge fingers dipped in coffee and covered with mascarpone cream</i>	5,50
PANNA COTTA ^G Hausgemachter Sahne-Pudding mit Erdbeersoße <i>homemade cream pudding with strawberry sauce</i>	5,50
TARTUFO NERO ^{1, 6, G, H} Gianduja-Eis mit Haselnüssen und Kakao <i>Gianduja ice cream with hazelnuts and cocoa</i>	5,50
SORBETTO AL LIMONE ^{1, 6, G} Zitronen-Sorbet <i>lemon sorbet</i>	6,00
SPAGHETTARO EIS ^{1, 6, G} Vanilleeis mit Erdbeersauce und weisse Schokolade <i>vanilla ice cream with strawberry sauce and white chocolate</i>	6,50
TORTINO AL PISTACCHIO ^{1, 6, G, H} Pistazien-Soufflé mit Vanilleeis <i>Pistachio souffle with vanilla icecream</i>	7,00

Dolci senza Glutine

Glutenfreie Desserts / gluten-free desserts

TIRAMISÚ – FREI ^{4, L}	6.50
MANGO-COCONUT SORBET	6.50

Bibite analcoliche

Alkoholfreie Getränke / non-alcoholic drinks

Wasser

TAFELWASSER 0,3l 2,50
Spritzig / Still

TAFELWASSER 0,75l 4,50
Spritzig / Still

TEINACHER 0,5l 4,00
Medium / Still

TEINACHER 0,75l 5,50
Medium / Still

Limonade

BITTER LEMON^{10, 7} 0,2l 3,00
Schweppes

TONIC WATER^{10, 7} 0,2l 3,00
Schweppes

AFRI COLA^{1, 4, 7} 0,3l 3,50

AFRI COLA OHNE ZUCKER^{1, 4, 11} 0,3l 3,50

BLUNA Orange^{1, 7} 0,3l 3,50

BLUNA Zitrone^{1, 7} 0,3l 3,50

TEINACHER Zitrone⁷ 0,33l 3,50

TEINACHER Rhabarber / Mirabelle⁷ 0,33l 3,50

Vaihinger – Säfte

APFELSAFT 0,3l 4,00

ORANGENSAFT 0,3l 4,00

Vaihinger – Nektar

JOHANNISBEER 0,3l 4,00

MARACUJA 0,3l 4,00

Vaihinger – Saftschorle

APFEL 0,3l 3,50

ORANGEN 0,3l 3,50

Vaihinger – Nektarschorle

JOHANNISBEER 0,3l 3,50

MARACUJA 0,3l 3,50

Birra^L

Bier / Beers

BIRRA PERONI	0,3l	3,50
PILS Löwenbräu vom Fass	0,3l	3,50
KELLERPILS Franziskaner vom Fass	0,5l	4,00
ALKOHOLFREI PILS Löwenbräu	0,5l	4,00
KRISTALLWEIZEN Franziskaner	0,5l	4,00
HEFEWEIZEN Franziskaner	0,5l	4,00
HEFEWEIZEN dunkel Franziskaner	0,5l	4,00
HEFEWEIZEN Alkoholfrei Franziskaner	0,5l	4,00
BIER Glutenfrei	0,33l	4,50
RADLER ⁷	0,5l	3,50

Vini aperti^L

Offene Weine / Open Vines

Weißwein

VINO DELLA CASA	0,2l	5,00
PINOT GRIGIO	0,2l	6,00
VINO DELLA CASA	0,5l	12,00

Roséwein

ROSATO	0,2l	5,00
---------------	------	------

Rotwein

VINO DELLA CASA	0,2l	5,00
LAMBRUSCO	0,2l	5,00
PRIMITIVO	0,2l	6,00
VINO DELLA CASA	0,5l	12,00

Schorle

WEISS / ROSÉ / ROT	0,2l	3,50
---------------------------	------	------

Vini in Bottiglia^L

Flaschenweine / bottled wines

Weißwein 0,75l.

CHARDONNAY D.O.C. La Vis aus Trentino	24,00
GRECO DI TUFO D.O.C.G. Mastroberardino aus Kampanien	27,00
PINOT GRIGIO D.O.C. Tiefenbrunner aus Tirol	29,00
LUGANA D.O.C. Bulgarini aus Lombardei	29,00
SAUVIGNON D.O.C. Tiefenbrunner aus Südtirol	34,00

Roséwein 0,75l.

CHIARETTO D.O.C. Bulgarini aus Lombardei	27,00
-------------------------------------------------------	-------

Rotwein 0,75l.

MONTEPULCIANO D.O.C. Aida Marchesi de Cordano aus Abruzzen	22,50
BARBERA D'ALBA D.O.C.G. Valdinera aus Piemont	27,50
PRIMITIVO D.O.C. Augusto aus Apulien	28,00
RIPASSO D.O.C. Soraighe aus Venetien	29,00
AMARONE D.O.C.G. Bennati aus Venetien	69,00
BRUNELLO DI MONTALCINO D.O.C.G. Banfi aus Toskana	79,00

Liquori[⌚]

Liköre / liqueurs

RAMAZZOTTI	4cl	4,00
FERNET BRANCA	2cl	4,00
AVERNA	4cl	4,00
SAMBUCA	4cl	4,00
LIMONCELLO	5cl	4,00
AMARETTO	2cl	4,00
BAILEYS	5cl	4,00

Longdrinks[⌚]

CUBA LIBRE ^{1, 3, 7}	7,50
GIN TONIC ^{1, 6, 10}	7,50
VODKA LEMON ^{1, 6, 10}	7,50
JACK DANIELS COLA ^{1, 3, 7}	7,50

Cocktails[⌚]

CAPRI (Alkoholfrei)	5,50
Limonata, Kirschtomaten, Basilikum	
DOLCE ROSA ^{1, 3, 7}	7,50
Vodka, Rhabarber / Mirabelle	
ARANCIO SECCO ^{1, 3, 7}	7,50
Prosecco, Orangensaft, Crodino	
NEGRONI	8,00

Grappa[⌚]

GRAPPA DELLA CASA	2cl	4,50
GRAPPA BARRICATA	2cl	5,50
Franciacorta		
GRAPPA CHARDONNAY	2cl	6,50
Nonnino		
GRAPPA BIANCA	2cl	6,50
Nardini		
GRAPPA AMARONE	2cl	9,50
Bonollo		

Alcolici[⌚]

Spirituosen / spirits

Brandy[⌚]

VECCHIA ROMAGNA	2cl	4,50
------------------------	-----	------

Cognac[⌚]

REMY MARTIN V.S.O.P.	2cl	5,00
HENNESSY V.S.O.P.	2cl	5,00

Destillat[⌚]

WILLIAMS	2cl	5,50
-----------------	-----	------

Whisky[⌚]

JACK DANIELS	2cl	4,50
MAKER'S MARK	2cl	7,00

Gin[⌚]

GORDON'S	2cl	4,50
London Dry Gin		
BOMBAY SAPPHIRE	2cl	4,50

Rum[⌚]

EL DORADO 12 Years	2cl	5,50
HAVANA CLUB	2cl	5,50

Vodka[⌚]

ABSOLUT VODKA	2cl	4,50
----------------------	-----	------

Zusatzstoffe:

- 1 Konservierungsstoffe / preservatives
- 2 Antioxidationsmittel / antioxidizing
- 3 Farbstoffe / dyes
- 4 Koffein / coffeine
- 5 Geschwärzt / blackened
- 6 Geschmacksverstärker / flavor enhancers
- 7 Süßungsmittel / sweetening
- 8 Phosphate / phosphates
- 9 Hinterschinken / benind ham
- 10 Chinin / quinine
- 11 enthält eine Phenylanlainquelle

Hinweis Allergene:

Liebe Kunden,
durch unsere traditionelle Weise zu kochen, besteht die Möglichkeit, dass Spuren von allergieauslösenden Lebensmittel in manchen unserer Speisen enthalten sind.

Bitte sprechen Sie mit unserem Personal um gewisse Zutaten und Substanzen zu verringern.
Einen kompletten Ausschluss können wir aber nicht garantieren.

- | | | | |
|----------|----------------------------------------------------------|----------|---------------------------------------------|
| A | Glutenhaltiges Getreide | A | Grain Containing gluten |
| B | Krebstiere und Erzeugnisse | B | Crustaceans and produce |
| C | Eier
und daraus gewonnene Erzeugnisse | C | Eggs and products derived there from |
| D | Fisch und Fischerzeugnisse | D | fish and fishproducts |
| E | Erdnüsse und Erzeugnisse | E | Peanuts and produce |
| F | Soja (-Bohnen) und Erzeugnisse | F | Soy and produce |
| G | Milch
und Milcherzeugnisse (inkl. Laktose) | G | Milk and milk products |
| H | Schalenfrüchte | H | Peel fruits |
| I | Sellerie und Erzeugnisse | I | Celery and products |
| J | Senf | J | Mustard |
| K | Sesam Samen | K | Sesame |
| L | Schwefeldioxid / Sulfite | L | Sulfite |
| M | Lupinen | M | Lupins |
| N | Weichtiere (Schnecken,
Muscheln, Tintenfische) | N | Molluscs |
| O | Reismehl | O | Rice flour |
| P | Maismehl | P | Corn flour |
| Q | Schimmelkäse | Q | Mold cheese |