

*Liebe Gäste,  
haben sie zu uns vertrauen. Wir bekochen und bedienen sie gerne mit  
„Passione“, Liebe und Leidenschaft.  
Ein voller Laden ist ein schöner Laden, daher haben sie bitte  
Verständnis, wenn es zu Wartezeiten kommen kann.  
Ricci und das Team der Vecchie Mura heißt sie ganz herzlich  
willkommen, genießen sie unser italienisches Ambiente und schalten sie  
vom Alltagsstress ab!*

*Grazie Mille*

### *Aperitivi – Aperitiv*

1. Prosecco 0,1l	4,90
2. Aperol Spritz	6,30
3. Limoncello Spritz	6,30
4. Hugo (auf Anfrage)	6,30
5. Lillet	6,30
6. Campari Orange oder Soda	6,00
7. Martini Bianco „gerührt, nicht geschüttelt“	4,80

## *Antipasti – Vorspeisen*

8. *Mozzarella Caprese Basilico* <sup>G</sup>

Mozzarella mit Tomaten und Basilikum in Olivenöl

9,50

9. *Carpaccio di Manzo (Crudo)* <sup>2, G, J, C</sup>

Rinderfilet (roh) hauchdünn, mit Rucola, Parmesan und Champignons

12,50

10. *Piatto di Antipasti*

*Vorspeisenplatte (Variation) italienischer Art*

Für:

1 Person	10,50
2 Personen	20,50
3 Personen	29,50
4 Personen	38,50

## *Zuppe – Suppen*

11. *Crema di Zuppa di Pomodoro*

Tomatencremesuppe

5,50

12. *Crema All' Aglio* <sup>G</sup>

Knoblauchcremesuppe

6,00

13. *Minestra di Verdura e Parmigiano* <sup>G</sup>

Gemüsesuppe mit Parmesan

6,00

## *Per i nostri piccoli Ospiti*

Für unsere kleinen Gäste

14. *Spaghetti o Penne Al Pomodoro* <sup>A</sup>  
Spaghetti oder Hohlnudeln mit Tomatensauce  
6,00
15. *Pizza Bambino Salame* <sup>2, 9, A, G</sup>  
Pizza mit Tomatenbelag, Mozzarella und Salami  
6,00
16. *Milanese Topolino* <sup>A, C</sup>  
Kinderschnitzel mit Pommes  
8,50

(Bitte denken sie daran, dass diese Gerichte nur für Kinder gedacht sind)

## *Insalate – Saisonsalate*

(salate werden mit Hausdressing serviert)

17. *Insalata Mista Stagione*  
Gemischter Salat  
8,50
18. *Insalata Della Casa* <sup>G</sup>  
Gemischter Salat mit Mozzarella und Hähnchenbrust  
11,50
19. *Insalata Con Scampi*  
Gemischter Salat mit Scampis  
13,50
20. *Insalata Al Tonno* <sup>2, D</sup>  
Gemischter Salat mit Thunfisch  
11,50

## *Specialità classiche* *Klassische Spezialitäten*

21. *Lasagne Al Forno* 2, A, G, I

Schichtblattnudeln mit Fleischsoße und Käse überbacken

10,-

22. *Spaghetti Bolognese* A, G, I

Spaghetti mit Fleischsoße und Parmesan

10,-

23. *Spaghetti alla Carbonara* 3, 4, 10, A, G

Spaghetti mit Schinken und Ei in Sahnesoße und Parmesan

11,-

24. *Penne al Forno*

Hohlnudeln mit Schinken, Champignons in Tomatensahnesoße,  
mit Käse überbacken

11,-

## *Le Pizze — Pizza* (Größe: 28 cm Ø)

Alle Pizzen werden mit Tomatenbelag und Mozzarella-Käse zubereitet  
Für jeden Extrawunsch berechnen wir ab 1,00

25. *Pizza Margherita* 2, A, G

mit Tomaten und Mozzarella-Käse

8,00

26. *Pizza Salame* 2, 9, A, G

mit Plockwurst (Salami)

9,00

27. *Pizza Vegetaria*

mit Tomaten und Gemüse

9,50

28. *Pizza alla Palermitana* <sup>2</sup>  
mit Tomaten, Mozzarella und scharfer Salami  
13,00
29. *Pizza Hawaii* <sup>2, 9, A, G</sup>  
mit Vorderschinken\* und Ananas  
9,50
30. *Pizza Mista* <sup>2, 9, A, G</sup>  
mit Plockwurst, Vorderschinken\*, Champignons und Peperoni  
10,00
31. *Pizza Calzone* <sup>2, 9, A, G</sup>  
Gefüllte Pizza mit Vorderschinken\*, frische Champignons und Ei  
10,00
32. *Pizza Popey* <sup>2, 9, A, G</sup>  
mit Salami und Gorgonzolakäse  
10,50
33. *Pizza Italia* <sup>2, 9, A, G</sup>  
mit italienischem Parmaschinken, Rucolasalat und Parmesan  
13,50
34. *Pizza Tonno* <sup>2, 9, A, G</sup>  
mit Thunfisch und Zwiebeln  
10,00
35. *Pizza Bresaola* <sup>G</sup>  
mit Tomaten, Mozzarella, Bündnerfleisch (luftgetrocknet),  
Rucola und Parmesan  
14,50
36. *Pizza Scampi* <sup>2, 9, a, G</sup>  
mit Garnelen, Krabben und Knoblauch  
12,50

## *Le Nostre Paste – Unsere Nudeln*

37. *Spaghetti al Pomodoro e Formaggio Stagionato* A, G

Spaghetti mit Tomatensauce und Parmesan

9,00

38. *Spaghetti Aglio olio e Peperoncino* A, G

Spaghetti mit Knoblauch, Olivenöl und Parmesan

9,50

39. *Spaghetti Con Scampi* B

Spaghetti mit Scampi, frischen Tomaten, Basilikum, Knoblauch und Olivenöl

14,50

40. *Penne al Arrabiatta* A, G

Hohlnudeln mit Knoblauch, Chili (scharf), Basilikum in Tomatensauce und Parmesan

9,50

41. *Penne dello Chef* 3, 4, A, G

Hohlnudeln mit Schweinefiletspitzen, frischen Champignons in Rahmsauce und Parmesan

12,50

42. *Tagliatelle Rossini* 3, 4, A, G

Bandnudeln mit Schweinefiletstreifen, frischen Champignons in Rahmsauce und Parmesanflocken

13,50

43. *Tagliatelle al Salmone* A, B, G

Bandnudeln mit Krabben und Lachs in Hummersahnesauce

14,50

44. *Tagliatelle Vegetaria*

Bandnudeln mit Tagesgemüse, in Tomatensauce

12,00

## *Piatti Di Carne – Fleischgerichte*

Alle Fleischgerichte servieren wir mit Salat, Saisongemüse und Kartoffeln

45. *Pollo alla griglia*  
gegrilltes Hähnchenbrustfilet  
16,50
46. *Pollo ai Funghi* 3, 4, A, G  
Hähnchenbrustfilet in Champignonrahmsauce  
17,50
47. *Scamone di Manzo alla Griglia*  
Rinderhüftsteak (ca. 200g) vom Grill  
25,50
48. *Scamone di Manzo ai Funghi* 3, 4, A, G  
Rinderhüftsteak (ca. 200g) in Champignonrahmsauce  
26,50
49. *Scamone di Manzo Gorgonzola* 3, 4, A, G  
Rinderhüftsteak (ca. 200g) in Gorgonzolasauce  
26,50
50. *Scamone di Manzo alla Pizzaiola* 3, 4, A, G  
Rinderhüftsteak (ca. 200g) mit Sardellen, Oliven und Kapern in würziger Tomatensauce  
26,50
53. *Medaglioni alla Gorgonzola* 3, 4, A, G  
Schweinefiletmedaillons in Gorgonzolasauce  
19,50
54. *Medaglioni di Maiale alla Pepe Verde* G  
Schweinefiletmedaillons in grüner Pfeffersauce  
19,50
55. *Medaglioni ai Funghi* 3, 4, A, G  
Schweinefiletmedaillons in Champignonrahmsauce  
19,50

## *Piatti di Pesce – Fisch*

Alle Fleischgerichte servieren wir mit Salat, Saisongemüse und Kartoffeln

56. *Salmone Cardinale* A, G  
Lachs mit Krabben in Hummer-Sahnesauce  
22,50

57. *Filetto di Lucioperca alla Mandorla* <sup>G,H</sup>  
Zanderfilet mit Mandeln und Butter  
21,50

58. *Scampi alla Griglia* <sup>B</sup>  
5 Großgarnelen vom Grill  
23,50

59. *Filetto Di Orata*  
Doradenfilet in Kräuter-Weißweinsauce  
21,50

## *Dolci – Dessert*

- |     |  |      |
|-----|--|------|
| 60. | <i>Gelatto Misto (gem. Eis mit Sahne)</i> <sup>G</sup>         | 6,50 |
| 61. | <i>Tiramisu (Hausgemacht)</i> <sup>11, A, G</sup>              | 6,50 |
| 62. | <i>Tartufo</i> <sup>G</sup>                                    | 6,50 |
| 63. | <i>Vanilleeis mit heißen Kirschen</i> <sup>2, G</sup>          | 7,50 |
| 64. | <i>Heiße Feigen mit Pfeffer und Vanilleeis</i> <sup>2, G</sup> | 7,50 |

## *Alkoholfreie Getränke*

Mineralwasser 0,2l Glas	1,70
Coca Cola 1,11,13, Fanta 1,3,13, Sprite 13 0,2l	2,30
Coca Cola 1,11,13, Fanta 1,3,13, Sprite 13 0,4l	4,00
Apfelschorle 0,2l	2,30
Apfelschorle 0,4l	4,00
Bitter Lemon Fl. 3,11a,13 0,25l	2,70
Tonic Water Fl. 3,11a,13 0,25l	2,70
Ginger Ale Fl. 1,13 0,25l	2,70
San Pellegrino Fl. 0,25l	2,30
San Pellegrino Fl. 0,75l	5,30
Mineralwasser Classic Fl. 0,25l	2,10
Mineralwasser Naturell Fl. 0,25l	2,10

## *Fruchtsäfte*



	0,2l	0,4l
Apfelsaft 100% Fruchtgehalt 0,2l	2,50	4,50
Orangensaft 100% Fruchtgehalt 0,2l	2,50	4,50
Tomatensaft 99,3%Fruchtgehalt	2,50	4,50
Bananennektar min.25%Fruchtgehalt	0,2l 2,50	4,50
Kirschnektar min 50% Fruchtgehalt 0,2l	2,50	4,50
Pfirsichnektar min 50% Fruchtgehalt 0,2l	2,50	4,50
<b>1) mit Farbstoff</b>		
<b>3) mit Antioxidationsmittel</b>		
<b>11) koffeinhaltig</b>		
<b>11a) chininhaltig</b>		
<b>13) mit Säuerungsmitteln/Säureregulatoren</b>		

## *Biere*

Feldschlößchen Pilsner vom Fass 0,3l	3,70
Feldschlößchen Pilsner vom Fass 0,5l	4,50
Schwarzer Steiger Flasche 0,5l	3,80
Paulaner Hefeweizen vom Fass 0,3l	4,30
Paulaner Hefeweizen vom Fass 0,5l	5,30
Feldschlößchen, alkoholfreies Bier Flasche 0,5l	4,50
Paulaner Weizen (Alkoholfrei) Flasche 0,5l	5,30

## *Liköre und Spirituosen 2cl*

Grappa Trester (Hausmarke)	3,00
Grappa Trester Stravecchia	6,30
Grappa Trester Barolo	6,30
Sambuca (Anislikör)	3,00
Limoncello (Zitronenlikör)	3,00
Amaretto (Mandellikör)	3,00
Ramazzotti (Kräuterlikör)	3,50
Vecchia Romagna (Weinbrand)	4,00
Fernet Branca „Herbal“ (Kräuterlikör)	3,50
Vodka	3,00
Malteser	3,00
Jägermeister	3,50

## *Warme Getränke*

Espresso 11 Tasse	2,10
Kaffe 11 Tasse	2,10
Cappuccino 11, G Tasse	3,00
Latte Macchiato 11, G	3,50
Tee Glas	2,10
Grog mit Rum Glas	4,00

## *Vini Aperti – Offene Weine*

### *Vino Rosso – Rotwein*

	<b>0,25l</b>	<b>0,5l</b>	<b>1,0l</b>
Hauswein trocken rot	5,50	10,00	18,00
Lambrusco Perlwein süß	5,50	10,00	18,00

### *Vino Bianco - Weisswein*

Hauswein trocken weiß	5,50	10,00	18,00
Frizzantino Dolce süß	5,50	10,00	18,00

### *Vino Rosé - Roséwein*

Bardolino Chiaretto	5,50	10,00	18,00
---------------------	------	-------	-------

## *Weinauswahl – Flaschen 0,7l*

### *Bianco – weiss*

Pinot Grigio „Santa Marga“	„Trentino“	29,50
Scaia „Chardonnay“	„Veneto“	29,50
Brezza Bianco „Lungarotti“	„Umbrien“	29,50

## *Rosso – Rot*

Nero d'Avola	„Sizilien“	28,50
Cannonanu	„Sardinien“	29,50
Chianti	„Toscana“ Riserva	33,50

## *Rosatto – Rose*

Five Rose's	„Ampulien“	28,50
Chiaretto Bardolino	„Gardasee Veneto“	27,50

(alle Weinsorten sind trocken)

## *Longdrinks*

Bacardi Cola	5,50
Gin Tonic	5,50
Vodka Lemon	5,50
Grüne Wiese	5,50

## *Whisky Cola*

with Coca Cola or on the Rocks

Chivas Regal	6,50
Jack Daniels	6,00
Jim Beam	6,00

## **Zusatzstoffe / andere Inhalte**

- 1 mit Farbstoff
- 2 koffeinhaltig
- 3 chininhaltig
- 4 mit Konservierungsstoff
- 5 mit Antioxidationsmittel
- 6 mit Geschmacksverstärker
- 7 mit Süßungsmittel(n)
- 8 enthält eine Phenylalaninquelle
- 9 geschwefelt
- 10 geschwärzt
- 11 gentechnisch verändert
- 12 mit Nitritpökelsalz
- 13 mit Phosphat

## **Allergene**

- A1 enthält Weizen
- A2 enthält Roggen
- A3 enthält Gerste
- B enthält Krebstiere
- C enthält Ei / Eibestandteile
- D enthält Fisch / Fischerzeugnisse
- E enthält Erdnüsse
- F enthält Soja
- G enthält Milch / Milchbestandteile
- H1 enthält Mandeln
- H2 enthält Haselnüsse
- H3 enthält Walnüsse
- I enthält Sellerie
- J enthält Senf
- K enthält Sesam
- L enthält Schwefeldioxid / Sulphite
- M enthält Lupinien

N enthält Weichtiere