

*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. Blanc Cassise „Francese“	6,30
6. Campari Orange oder Soda	6,00
7. Martini Bianco „gerührt, nicht geschüttelt“	4,80

Antipasti – Vorspeisen

8. *Mozzarella Caprese Basilico* ^G

Mozzarella mit Tomaten und Basilikum in Olivenöl
9,50

9. *Carpaccio di Manzo (Crudo)* ^{2, G, J, C}

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* ^G

Knoblauchcremesuppe
6,00

13. *Minestra di Verdura e Parmiggiano* ^G

Gemüsesuppe mit Parmesan
6,00

Per i nostri piccoli Ospiti

Für unserer kleinen Gäste

14. *Spaghetti o Penne Al Pomodoro* ^A
Spaghetti oder Hohlnudeln mit Tomatensauce
6,00

15. *Pizza Bambino Salame* ^{2, 9, A, G}
Pizza mit Tomatenbelag, Mozzarella und Salami
6,00

16. *Milanese Topolino* ^{A, C}
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* ^G
Gemischter Salat mit Mozzarella und Hähnchenbrust
11,50

19. *Insalata Con Scampi*
Gemischter Salat mit Scampis
13,50

20. *Insalata Al Tonno* ^{2, D}
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* 2

mit Tomaten, Mozzarella und scharfer Salami
10,50

29. *Pizza Hawaii* 2, 9, A, G

mit Vorderschinken* und Ananas
9,50

30. *Pizza Mista* 2, 9, A, G

mit Plockwurst, Vorderschinken*, Champignons und Peperoni
10,00

31. *Pizza Calzone* 2, 9, A, G

Gefüllte Pizza mit Vorderschinken*, frische Champignons und Ei
10,00

32. *Pizza Popey* 2, 9, A, G

mit Salami und Gorgonzolakäse
10,50

33. *Pizza Italia* 2, 9, A, G
mit italienischem Parmaschinken, Rucolasalat und Parmesan
11,00

34. *Pizza Tonno* 2, 9, A, G
mit Thunfisch und Zwiebeln
10,00

35. *Pizza Bresaola* G
mit Tomaten, Mozzarella, Bündnerfleisch (luftgetrocknet),
Rucola und Parmesan
13,00

36. *Pizza Scampi* 2, 9, a, G
mit Garnelen, Krabben und Knoblauch
12,50

*mit Formfleischvorderschinken, mit flüssiger Würze

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 Tomatensauce und Parmesan

11,50

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

Bandnudeln mit Schweinefiletstreifen, frischen Champignons in Rahmsauce und Parmesanflocken

13,00

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

Bandnudeln mit Krabben und Lachs in Hummersahnesauce

13,50

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. *Bistecca alla Griglia* ^G
Rumpsteak (ca. 200g) vom Grill
23,00
48. *Bistecca ai Funghi*
Rumpsteak (ca. 200g) mit Champignonsahnesoße
23,50
49. *Bistecca Gorgonzola* ^{2, A, G}
Rumpsteak (ca. 200g) in Gorgonzolasauce
23,50
50. *Filetto alla Griglia* ^G
Rinderfilet (ca. 200g) vom Grill
27,50
51. *Filetto La Rocca* ^B
Rinderfilet (ca. 200g) vom Grill mit 1 Großgarnele
33,50
52. *Filetto alla Pizzaiola* ^{2, 6}
Rinderfilet (ca. 200g) mit Sardellen, Oliven und Kapern in würziger Tomatensauce
29,50
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* G, H
Zanderfilet mit Mandeln und Butter
21,50
58. *Scampi alla Griglia* B
5 Großgarnelen vom Grill
23,50
59. *Filetto Di Orata*
Doradenfilet in Kräuter-Weißweinsauce
21,50

Dolci – Dessert

60. *Gelatto Misto* (gem. Eis mit Sahne) G 6,50
61. *Tiramisu* (Hausgemacht) 11, A, G 6,50
62. *Tartufo* G 6,50
63. *Vanilleeis mit heißen Kirschen* 2, G 7,50
64. *Heiße Feigen mit Pfeffer und Vanilleeis* 2, G 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 (mit Vitamin C) 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

1) mit Farbstoff

3) mit Antioxidationsmittel

11) koffeinhaltig

11a) chininhaltig

13) mit Säuerungsmitteln/Säureregulatoren

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
Clausthaler, alkoholfreies Bier Flasche 0,33l	3,50
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

	0,25l	0,5l	1,0l
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 Grigiot „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

