

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 <small>0,1l</small>	4,9
2.	APEROL SPRITZ	6,3
3.	LIMONCELLO SPRITZ	6,3
4.	HUGO <small>(auf Anfrage)</small>	6,3
5.	LILLET	6,3
6.	CAMPARI <small>Orange oder Soda</small>	6,-
7.	MARTINI BIANCO <small>„gerührt, nicht geschüttelt“</small>	4,8
8.	MARTINI BERRY <small>(Alkoholfrei)</small>	6,3

Antipasti – Vorspeisen

8. **MOZZARELLA CAPRESE
BASILICO**_G 9,5
Mozzarella mit Tomaten und Basilikum in Olivenöl
9. **CARPACCIO DI MANZO (CRUDO)**_{2, G, J, C} 12,5
Rinderfilet (roh) hauchdünn, mit Rucola, Parmesan und Champignons
10. **PIATTO DI ANTIPASTI**
Vorspeisenplatte (Variation) italienischer Art
- Für:
- | | |
|------------|------|
| 1 Person | 10,5 |
| 2 Personen | 20,5 |
| 3 Personen | 29,5 |
| 4 Personen | 38,5 |

Zuppe – Suppen

11. **CREMA DI ZUPPA DI POMODORO** 5,5
Tomatencremesuppe
12. **CREMA ALL'AGLIO**_G 6,-
Knoblauchcremesuppe
13. **MINESTRA DI VERDURA E
PARMIGGIANO**_G 6,-
Gemüsesuppe mit Parmesan

Per i nostri piccoli Ospiti

- Für unsere kleinen Gäste
14. **SPAGHETTI O PENNE AL
POMODORO**_A 6,-
Spaghetti oder Hohlnudeln mit Tomatensauce
15. **PIZZA BAMBINO SALAME**_{2, 9, A, G} 6,-
Pizza mit Tomatenbelag, Mozzarella und Salami

Insalate – Saisonsalate

(salate werden mit Hausdressing serviert)

- | | | |
|-----|---|------|
| 17. | INSALATA MISTA STAGIONE | 8,5 |
| | Gemischter Salat | |
| 18. | INSALATA DELLA CASA_G | 11,5 |
| | Gemischter Salat mit Mozzarella und Hähnchenbrust | |
| 19. | INSALATA CON SCAMPI | 13,5 |
| | Gemischter Salat mit Scampis | |
| 20. | INSALATA AL TONNO_{2, D} | 11,5 |
| | Gemischter Salat mit Thunfisch | |

Specialità classiche - Klassische Spezialitäten

- | | | |
|-----|---|------|
| 21. | LASAGNE AL FORNO_{2, A, G, I} | 11,5 |
| | Schichtblattnudeln mit Fleischsoße und Käse überbacken | |
| 22. | SPAGHETTI BOLOGNESE_{A, G, I} | 11,- |
| | Spaghetti mit Fleischsoße und Parmesan | |
| 23. | SPAGHETTI ALLA CARBONARA_{3, 4, 10, A, G} | 11,5 |
| | Spaghetti mit Schinken und Ei in Sahnesoße und Parmesan | |
| 24. | PENNE AL FORNO | 12,- |
| | Hohlnudeln mit Schinken, Champignons in Tomatensahnesoße, mit Käse überbacken | |

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 <small>2, A, G</small> | 8,- |
| | mit Tomaten und Mozzarella-Käse | |
| 26. | PIZZA SALAME <small>2, 9, A, G</small> | 9,- |
| | mit Plockwurst (Salami) | |
| 27. | PIZZA VEGETARIA | 9,5 |
| | mit Tomaten und Gemüse | |
| 28. | PIZZA ALLA PALERMITANA <small>2</small> | 13,- |
| | mit Tomaten, Mozzarella und scharfer Salami | |
| 29. | PIZZA HAWAII <small>2, 9, A, G</small> | 9,5 |
| | mit Vorderschinken* und Ananas | |
| 30. | PIZZA MISTA <small>2, 9, A, G</small> | 12,- |
| | mit Plockwurst, Vorderschinken*, Champignons und Peperoni | |
| 31. | PIZZA CALZONE <small>2, 9, A, G</small> | 10,- |
| | Gefüllte Pizza mit Vorderschinken*, frische Champignons und Ei | |
| 32. | PIZZA POPEY <small>2, 9, A, G</small> | 10,5 |
| | mit Salami und Gorgonzolakäse | |
| 33. | PIZZA ITALIA <small>2, 9, A, G</small> | 13,5 |
| | mit italienischem Parmaschinken, Rucolasalat und Parmesan | |
| 34. | PIZZA TONNO <small>2, 9, A, G</small> | 12,- |
| | mit Thunfisch und Zwiebeln | |
| 35. | PIZZA DIAVOLA <small>2</small> | 14,- |
| | mit Tomaten, Mozzarella und scharfer Salami und Jalapeño (extra scharf) | |
| 36. | PIZZA SCAMPI <small>2, 9, a, G</small> | 14,5 |
| | mit Garnelen, Krabben und Knoblauch | |

Le Nostre Paste – Unsere Nudeln

- | | | |
|-----|---|------|
| 37. | SPAGHETTI AL POMODORO _{A, G} | 9,5 |
| | Spaghetti mit Tomatensauce und Parmesan | |
| 38. | SPAGHETTI AGLIO OLIO E
PEPERONCINO _{A, G} | 9,5 |
| | Spaghetti mit Knoblauch, Olivenöl und Parmesan | |
| 39. | SPAGHETTI CON SCAMPI _B | 14,5 |
| | Spaghetti mit Scampi, frischen Tomaten, Basilikum, Knoblauch und Olivenöl | |
| 40. | PENNE AL ARRABIATTA _{A, G} | 9,5 |
| | Hohlnudeln mit Knoblauch, Chili (scharf), Basilikum in Tomatensauce und Parmesan | |
| 41. | PENNE DELLO CHEF _{3, 4, A, G} | 12,5 |
| | Hohlnudeln mit Schweinefiletspitzen, frischen Champignons in Rahmsauce und Parmesan | |
| 42. | TAGLIATELLE ROSSINI _{3, 4, A, G} | 13,5 |
| | Bandnudeln mit Schweinefiletstreifen, frischen Champignons in Rahmsauce und Parmesanflocken | |
| 43. | TAGLIATELLE AL SALMONE _{A, B, G} | 14,5 |
| | Bandnudeln mit Krabben und Lachs in Hummersahnesauce | |
| 44. | TAGLIATELLE VEGETARIA | 12,- |
| | Bandnudeln mit Tagesgemüse, in Tomatensauce | |

Piatti Di Carne – Fleischgerichte

Alle Fleischgerichte servieren wir mit Salat, Saisongemüse und Kartoffeln

- | | | |
|-----|--|------|
| 45. | POLLO ALLA GRIGLIA | 16,5 |
| | gegrilltes Hähnchenbrustfilet | |
| 46. | POLLO AI FUNGHI <small>3, 4, A, G</small> | 17,5 |
| | Hähnchenbrustfilet in Champignonrahmsauce | |
| 47. | SCAMONE DI MANZO ALLA GRIGLIA | 25,5 |
| | Rinderhüftsteak (ca. 200g) vom Grill | |
| 48. | SCAMONE DI MANZO AI FUNGHI <small>3, 4, A, G</small> | 26,5 |
| | Rinderhüftsteak (ca. 200g) in Champignonrahmsauce | |
| 49. | SCAMONE DI MANZO GORGONZOLA <small>3, 4, A, G</small> | 26,5 |
| | Rinderhüftsteak (ca. 200g) in Gorgonzolasauce | |
| 50. | SCAMONE DI MANZO ALLA PIZZAIOLA <small>3, 4, A, G</small> | 26,5 |
| | Rinderhüftsteak (ca. 200g) mit Sardellen, Oliven und Kapern in würziger Tomatensauce | |
| 53. | MEDAGLIONI ALLA GORGONZOLA <small>3, 4, A, G</small> | 20,5 |
| | Schweinefiletmedaillons in Gorgonzolasauce | |
| 54. | MEDAGLIONI DI MAIALE ALLA PEPE VERDE <small>G</small> | 20,5 |
| | Schweinefiletmedaillons in grüner Pfeffersauce | |
| 55. | MEDAGLIONI AI FUNGHI <small>3, 4, A, G</small> | 20,5 |
| | Schweinefiletmedaillons in Champignonrahmsauce | |

Piatti di Pesce – Fisch

Alle Fleischgerichte servieren wir mit Salat, Saisongemüse und Kartoffeln

- | | | |
|-----|--|------|
| 56. | SALMONE CARDINALE <small>A, G</small> | 24,5 |
| | Lachs mit Krabben in Hummer-Sahnesauce | |
| 57. | FILETTO DI LUCIOPERCA ALLA MANDORLA <small>G, H</small> | 23,5 |
| | Zanderfilet mit Mandeln und Butter | |

58. **SCAMPI ALLA GRIGLIA** ^B 25,5
5 Großgarnelen vom Grill
59. **FILETTO DI ORATA** 23,5
Doradenfilet in Kräuter-Weißweinsauce

Dolci – Dessert

- | | | |
|-----|--|-----|
| 60. | GELATTO MISTO _G (gem. Eis mit Sahne) | 6,5 |
| 61. | TIRAMISU _{11, A, G} (Hausgemacht) | 6,5 |
| 62. | TARTUFO _G (Trüffeleis) | 6,5 |
| 63. | VANILLEEIS MIT HEIßEN
KIRSCHEN | 7,5 |
| 64. | HEIßE FEIGEN MIT PFEFFER UND
VANILLEEIS _{2, G} | 7,5 |

Alkoholfreie Getränke

	0,2 l	0,4 l
MINERALWASSER 0,2l Glas		1,7
COCA COLA 1,11,13, FANTA 1,3,13,	2,3	4,-
SPRITE 13		
COCA COLA ZERO 0,33l Flasche		3,5
APFELSCHORLE	2,3	4,-
BITTER LEMON Fl. 3,11a,13 0,25l		2,7
TONIC WATER Fl. 3,11a,13 0,25l		2,7
GINGER ALE Fl. 1,13 0,25l		2,7
SAN PELLEGRINO Fl. 0,25l		2,5
SAN PELLEGRINO/ AQUA		5,3
PANNA Fl. 0,75l		
MINERALWASSER CLASSIC Fl. 0,25l		
MINERALWASSER NATURELL Fl. 0,25l		

Fruchtsäfte

	0,2l	0,4l
APFELSAFT 100% Fruchtgehalt	2,5	4,5
ORANGENSAFT 100% Fruchtgehalt	2,5	4,5
TOMATENSAFT 99,3%Fruchtgehalt	2,5	4,5
BANANENNEKTAR min.25%Fruchtgehalt	2,5	4,5
KIRSCHNEKTAR min 50% Fruchtgehalt	2,5	4,5
PFIRSICHNEKTAR min 50% Fruchtgehalt	2,5	4,5

Biere

	0,3l	0,5l
FELDSCHLÖßCHEN PILSNER vom Fass	3,7	4,5
PAULANER HEFEWEIZEN vom Fass	4,3	5,3
SCHWARZER STEIGER Flasche 0,5l		3,8
FELDSCHLÖßCHEN alkoholfreies Bier Flasche 0,5l		4,5
PAULANER WEIZEN (Alkoholfrei) Flasche 0,5l		5,3

Liköre und Spirituosen 2cl

GRAPPA Trester (Hausmarke)	3,-
GRAPPA Trester Stravecchia	6,3
GRAPPA Trester Barolo	6,3
SAMBUCA (Anislikör)	3,-
LIMONCELLO (Zitronenlikör)	3,-
AMARETTO (Mandellikör)	3,-
RAMAZZOTTI (Kräuterlikör)	3,5
VECCHIA ROMAGNA (Weinbrand)	4,-
FERNET BRANCA „Herbal“ (Kräuterlikör)	3,5
VODKA	3,-
MALTESER	3,-
JÄGERMEISTER	3,-

Warme Getränke

ESPRESSO	11 Tasse	2,1
KAFFE	11 Tasse	2,1
CAPPUCCINO	11, G Tasse	3,-
LATTE MACCHIATO	11, G	3,5
TEE	Glas (verschiedene Sorten)	2,1
GROG MIT RUM	Glas	4,-

Longdrinks

BACARDI COLA	5,5
GIN TONIC	5,5
VODKA LEMON	5,5
GRÜNE WIESE	5,5

Whisky Cola

with Coca Cola or on the Rocks

CHIVAS REGAL	6,5
JACK DANIELS	6,-
JIM BEAM	6,-

Vini Aperti – Offene Weine

Vino Rosso – Rotwein

	0,25l	0,5l	1,0l
HAUSWEIN trocken rot	5,5	10,-	18,-
LAMBRUSCO Perlwein süß	5,5	10,-	18,-

Vino Bianco -

Weiswein

	0,25l	0,5l	1,0l
HAUSWEIN trocken weiß	5,5	10,-	18,-
FRIZZANTINO Dolce süß	5,5	10,-	18,-

Vino Rosé - Roséwein

	0,25l	0,5l	1,0l
BARDOLINO Chiarretto	5,5	10,-	18,-

Weinauswahl – Flaschen 0,7l

Bianco – weiss

PINOT GRIGIOT „Santa Marga“	29,5
SCAIA „Chardonnay“	29,5
BREZZA BIANCO „Lungarotti“	29,5

Rosso – Rot

NERO D'AVOLA	28,5
CANNONANU	29,5
CHIANTI	33,5

Rosatto – Rosé

FIVE ROSE'S	28,5
CHIARETTIO BARDOLINO	27,5

(alle Weinsorten sind trocken)