

*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 - Aperitivo*

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

## *Antipasti - Vorspeisen*

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

## *Zuppe - Suppen*

- |     |   |     |
|-----|---|-----|
| 11. | <i>CREMA DI ZUPPA DI POMODORO</i>                     | 5,5 |
|     | Tomatencremesuppe                                     |     |
| 12. | <i>CREMA ALL'AGLIO</i> <sub>G</sub>                   | 6,- |
|     | Knoblauchcremesuppe                                   |     |
| 13. | <i>MINESTRA DI VERDURA E PARMIGGIANO</i> <sub>G</sub> | 6,- |
|     | Gemüsesuppe mit Parmesan                              |     |

## *Per i nostri piccoli Ospiti*

Für unsere kleinen Gäste

- |     |   |     |
|-----|---|-----|
| 14. | <i>SPAGHETTI O PENNE AL POMODORO</i> <sub>A</sub>   | 6,- |
|     | Spaghetti oder Hohlnudeln mit Tomatensauce  |     |
| 15. | <i>PIZZA BAMBINO SALAME</i> <sub>2, 9, A, G</sub>   | 6,- |
|     | Pizza mit Tomatenbelag, Mozzarella und Salami   |     |
| 16. | <i>MILANESE TOPOLINO</i> <sub>A, C</sub>  | 8,5 |
|     | Kinderschnitzel mit Pommes<br>(Bitte denken sie daran, dass diese Gerichte nur für Kinder gedacht sind) |     |

## *Insalate - Saisonsalate*

(salate werden mit Hausdressing serviert)

- |     |   |      |
|-----|---|------|
| 17. | <i>INSALATA MISTA STAGIONE</i>                    | 8,5  |
|     | Gemischter Salat                                  |      |
| 18. | <i>INSALATA DELLA CASA</i> <sub>G</sub>           | 11,5 |
|     | Gemischter Salat mit Mozzarella und Hähnchenbrust |      |
| 19. | <i>INSALATA CON SCAMPI</i>                        | 13,5 |
|     | Gemischter Salat mit Scampis                      |      |
| 20. | <i>INSALATA AL TONNO</i> <sub>2, D</sub>          | 11,5 |
|     | Gemischter Salat mit Thunfisch                    |      |

## *Specialità classiche - Klassische Spezialitäten*

- |     |   |      |
|-----|---|------|
| 21. | <i>LASAGNE AL FORNO</i> <sub>2, A, G, I</sub>                                 | 10,- |
|     | Schichtblattnudeln mit Fleischsoße und Käse überbacken                        |      |
| 22. | <i>SPAGHETTI BOLOGNESE</i> <sub>A, G, I</sub>                                 | 10,- |
|     | Spaghetti mit Fleischsoße und Parmesan  |      |
| 23. | <i>SPAGHETTI ALLA CARBONARA</i> <sub>3, 4, 10, A, G</sub>                     | 11,- |
|     | Spaghetti mit Schinken und Ei in Sahnesoße und Parmesan                       |      |
| 24. | <i>PENNE AL FORNO</i>   | 11,- |
|     | 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. | <i>PIZZA MARGHERITA</i> <sub>2, A, G</sub>                              | 8,-  |
|     | mit Tomaten und Mozzarella-Käse   |      |
| 26. | <i>PIZZA SALAME</i> <sub>2, 9, A, G</sub>                               | 9,-  |
|     | mit Plockwurst (Salami)   |      |
| 27. | <i>PIZZA VEGETARIA</i>  | 9,5  |
|     | mit Tomaten und Gemüse  |      |
| 28. | <i>PIZZA ALLA PALERMITANA</i> <sub>2</sub>                              | 13,- |
|     | mit Tomaten, Mozzarella und scharfer Salami                             |      |
| 29. | <i>PIZZA HAWAII</i> <sub>2, 9, A, G</sub>                               | 9,5  |
|     | mit Vorderschinken* und Ananas  |      |
| 30. | <i>PIZZA MISTA</i> <sub>2, 9, A, G</sub>                                | 12,- |
|     | mit Plockwurst, Vorderschinken*, Champignons und Peperoni               |      |
| 31. | <i>PIZZA CALZONE</i> <sub>2, 9, A, G</sub>                              | 10,- |
|     | Gefüllte Pizza mit Vorderschinken*, frische Champignons und Ei          |      |
| 32. | <i>PIZZA POPEY</i> <sub>2, 9, A, G</sub>                                | 10,5 |
|     | mit Salami und Gorgonzolakäse   |      |
| 33. | <i>PIZZA ITALIA</i> <sub>2, 9, A, G</sub>                               | 13,5 |
|     | mit italienischem Parmaschinken, Rucolasalat und Parmesan               |      |
| 34. | <i>PIZZA TONNO</i> <sub>2, 9, A, G</sub>                                | 12,- |
|     | mit Thunfisch und Zwiebeln  |      |
| 35. | <i>PIZZA DIAVOLA</i> <sub>2</sub>                                       | 14,- |
|     | mit Tomaten, Mozzarella und scharfer Salami und Jalapeño (extra scharf) |      |
| 36. | <i>PIZZA SCAMPI</i> <sub>2, 9, a, G</sub>                               | 14,5 |
|     | mit Garnelen, Krabben und Knoblauch                                     |      |

## *Le Nostre Paste - Unsere Nudeln*

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

## Piatti Di Carne – Fleischgerichte

Alle Fleischgerichte servieren wir mit Salat, Saisongemüse und Kartoffeln

- |     |  |      |
|-----|--|------|
| 45. | <b>POLLO ALLA GRIGLIA</b>  | 16,5 |
|     | gegrilltes Hähnchenbrustfilet  |      |
| 46. | <b>POLLO AI FUNGHI</b> <small>3, 4, A, G</small>                                     | 17,5 |
|     | Hähnchenbrustfilet in Champignonrahmsauce  |      |
| 47. | <b>SCAMONE DI MANZO ALLA GRIGLIA</b>   | 25,5 |
|     | Rinderhüftsteak (ca. 200g) vom Grill   |      |
| 48. | <b>SCAMONE DI MANZO AI FUNGHI</b> <small>3, 4, A, G</small>                          | 26,5 |
|     | Rinderhüftsteak (ca. 200g) in Champignonrahmsauce                                    |      |
| 49. | <b>SCAMONE DI MANZO GORGONZOLA</b> <small>3, 4, A, G</small>                         | 26,5 |
|     | Rinderhüftsteak (ca. 200g) in Gorgonzolasauce  |      |
| 50. | <b>SCAMONE DI MANZO ALLA PIZZAIOLA</b> <small>3, 4, A, G</small>                     | 26,5 |
|     | Rinderhüftsteak (ca. 200g) mit Sardellen, Oliven und Kapern in würziger Tomatensauce |      |
| 53. | <b>MEDAGLIONI ALLA GORGONZOLA</b> <small>3, 4, A, G</small>                          | 19,5 |
|     | Schweinefiletmedaillons in Gorgonzolasauce   |      |
| 54. | <b>MEDAGLIONI DI MAIALE ALLA PEPE VERDE</b> <small>G</small>                         | 19,5 |
|     | Schweinefiletmedaillons in grüner Pfeffersauce                                       |      |
| 55. | <b>MEDAGLIONI AI FUNGHI</b> <small>3, 4, A, G</small>                                | 19,5 |
|     | Schweinefiletmedaillons in Champignonrahmsauce                                       |      |

## Piatti di Pesce – Fisch

Alle Fleischgerichte servieren wir mit Salat, Saisongemüse und Kartoffeln

- |     |  |      |
|-----|--|------|
| 56. | <b>SALMONE CARDINALE</b> <small>A, G</small>                   | 22,5 |
|     | Lachs mit Krabben in Hummer-Sahnesauce                         |      |
| 57. | <b>FILETTO DI LUCIOPERCA ALLA MANDORLA</b> <small>G, H</small> | 21,5 |
|     | Zanderfilet mit Mandeln und Butter                             |      |
| 58. | <b>SCAMPI ALLA GRIGLIA</b> <small>B</small>                    | 23,5 |
|     | 5 Großgarnelen vom Grill                                       |      |
| 59. | <b>FILETTO DI ORATA</b>  | 21,5 |
|     | Doradenfilet in Kräuter-Weißweinsauce                          |      |

## *Dolci - Dessert*

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

## Alkoholfreie Getränke

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

## Fruchtsäfte

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



## *Biere*

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

## *Liköre und Spirituosen 2cl*

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

## Warme Getränke

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

## Longdrinks

<i>BACARDI COLA</i>	5,5
<i>GIN TONIC</i>	5,5
<i>VODKA LEMON</i>	5,5
<i>GRÜNE WIESE</i>	5,5

## Whisky Cola

with Coca Cola or on the Rocks

<i>CHIVAS REGAL</i>	6,5
<i>JACK DANIELS</i>	6,-
<i>JIM BEAM</i>	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 Chiaretto	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)