

DE



LA CUCINA

del Piantelle

Chef Andrea Ceretti
Pizza Chef Massimo Barbierato


ANTIPASTI

- 
- Caprese** €12
Büffelmozzarella, Tomaten, Basilikum mit Piantelle evo Olivenöl.
- Prosciutto & Bufala** €14
Parmschinken mit Büffelmozzarella DOP
- Cozze** €14
Muscheln in leicht pikanter Sauce mit Knoblauch-Croutons.

Le 4 Bruschette €10

Bruschette nach Toskanischer Art mit Kirschtomaten auf Straciatella und Croutons mit Olivenpastete.

PRIMI

- 
- Pasta al ragù** €14
Spaghetti mit langsam gekochter, hausgemachter Fleischsauce.
- Aglione & Olio** €11
Spaghetti mit Knoblauch, Öl und Chilischote.
- Carbonara** €12
Spaghetti mit Eiercreme, Schafskäse, knusprigem Speck und schwarzem Pfeffer.

Scoglio

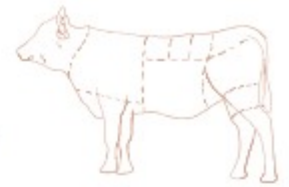


€20
Spaghetti aus Hartweizen mit Garnelenschwänzen, Tintenfisch, Krabben und Fisch.

- 
- Fettucine al pomodoro e basilico** €11
Frische Eiernudeln mit Tomatenpüree und Basilikum aus unserem Garten.
- Tortellini Panna & Prosciutto** €11
Tortellini mit Sahne und Schinken.
- Lasagne alla Bolognese** €13
Frische grüne Lasagne mit Fleischsauce, Käse und Béchamelsauce.

Gedeck €1,50 pro Person

SECONDI



Gran fritto di mare €18

Frittierter Tintenfisch, Krabbenschwänze und Gemüse mit Schnittlauchmayonnaise.

Tagliata di manzo macelleria "Treccani" €20

Tagliata vom langgereiften Rind aus der Metzgerei Treccani mit Rucola, Parmesan und Kirschtomaten.

Hamburger



Hamburger aus der Metzgerei Treccani, mit Sesamzwiebeln, Speck und Käsebrot, dazu Pommes frites.

€18



Wienerschnitzel €18

Paniertes und gebratenes Schweineschnitzel nach Wiener Art, dazu Pommes frites.

Spare ribs €20

Marinierte Schweinerippchen, bei niedriger Temperatur gegart dazu Pommes frites.

CONTORNI & INSALATE

Insalatona Mediterranea €12

Blattsalate, Oliven, frische Tomaten, Paprika, Walnüsse, Basilikum und Mozzarellabällchen.

Insalatona Pollo Teriyaki €15

Mariniertes Hühnerfleisch in Teriyaki Sauce, Avocado, Reis, Gurke, Sojaschoten, Purpurkohl und Ananas.



Pommes frites €6

Gegrilltes Gemüse der Saison €5

Insalata Mista €5

Verschiedene Blattsalate mit frischen Tomaten.

KIDS MENU



Menu Emilia €8

Gegrillte Hähnchenbrust, Erbsen, Reis und dazu ein Getränk.

Menu Lightning McQueen €8

Baby Pizza Margherita und dazu ein Getränk.

Menu Casita €8

Hähnchenwürfel, Pommes Frites und dazu ein Getränk.

Menu Luca €8

Nudeln mit Pesto oder Tomatensauce und dazu ein Getränk.



DOLCI

Hausgemacht



Tiramisù - €6

Hausgemacht.



Assortimento di gelato - €5

Ihre Wahl aus dem Angebot der Antica Gelateria del Corso.

LOCAL PARTNER

Tris di sorbetti - €7,5

Drei saisonale Fruchtsorbets von Gelateria Vassalli.

Creme brulée - €6

Creme mit Karamellkruste.

Salame di cioccolato - €5,5

Schokoladensalami, hausgemacht.

Panna Cotta - €6

Hausgemacht.

Torta del giorno - €6

Kuchen Tagesangebot, hausgemacht.

Iced Coffee Sundae - €5

Eiskaffee mit Sahne.

BIBITE



WINZER AUS MONIGA



Hauswein Turina

Weiss, Schaumwein, Rot, Rosé

1 Glas € 4

1 Flasche € 13,50



Biere vom Fass - Forst & Menabrea & Weihenstephaner

| | Hell Radler | Menabrea | Weissbier |
|---------------|-------------|----------|-----------|
| Klein 200 ml | € 3 | € 3,5 | € 4 |
| Mittel 400 ml | € 4,5 | € 5 | € 5,5 |
| Gross 1 L | € 9 | € 9,5 | € 10 |



Flaschenbier

Ichnusa 330ml €4,00

Heineken 330ml €4,00



Dosen und alkoholfreie Getränke

Coca cola €3,00

Coca cola zero €3,00

Fanta €3,00

Sprite €3,00

Lemonsoda €3,00

Eistee (Zitrone/Pfirsich) €3,00

Fruchtsäfte €3,00

Mineralwasser mit Kohlensäure

Stilles Mineralwasser 750ml €3,00



Hat es Ihnen gefallen bei uns und dürfen wir Sie um Ihre Bewertung bitten? Wir sind auf allen Portalen zu finden.



ERSTELLEN SIE IHRE EIGENE PIZZA!

Margherita-Basis

Italienisches Tomatenmark,
Fior di Latte Mozzarella.

€7,00

Gemischtes Gemüse

zusätzlich
€ 1,50

- ✓ Paprika
- ✓ Frische Kirschtomaten
- ✓ Gegrillte Aubergine
- ✓ Gegrillte Zucchini
- ✓ Radicchio

Aufschnitt

zusätzlich
€ 2,00

- ✓ Schinken gekocht
- ✓ Rohschinken
- ✓ Salami
- ✓ "Spianata"
- ✓ Speck

Der Pizzakoch bist du!

Diverse Ergänzungen

zusätzlich
€ 1,00

- ✓ Pilze
- ✓ Kapern
- ✓ Sardellen
- ✓ Thunfisch
- ✓ Pommes frites
- ✓ Schwarze Oliven
- ✓ Zwiebeln
- ✓ Artischocken
- ✓ Käse

UNSERE ZUTATEN

Der Grundstein für eine wirklich gute Pizza ist die Wahl der Zutaten.

Wir haben das Glück, mit einigen der besten Lieferanten zusammenzuarbeiten. Ob es um die Wahl des Mehls (wir verwenden Petra, Caputo und 5 Stagioni) oder die Käseauswahl geht, wir sind stolz darauf, die besten Zutaten für Ihre Pizzen zu finden.

Wie sie hier sagen:

Buon appetito (genießen!).

Wussten Sie, dass Sie unsere Pizzen auch bequem in Ihrer eigenen Unterkunft genießen können?

Fragen Sie uns nach der Speisekarte zum Mitnehmen.

ALLERGENE

Eine vollständige Liste der Allergene ist im Restaurant erhältlich.

Bitte informieren Sie das Personal bei der Bestellung, wenn Sie Allergien haben.

* Bei Mangel an frischem Produkt wird ein gefrorenes Produkt verwendet.

PIZZA



LA CUCINA

del Piantelle



KLASSISCHE PIZZEN

John Wayne €8,50

Tomaten, Mozzarella Fior di Latte, Würstel und Pommes frites.

Hawaii €8,50

Tomaten, Mozzarella Fior di Latte, gekochter Schinken und Ananas.

Asiago €9,50

Tomaten, Mozzarella Fior di Latte, Radicchio, Asiago Käse und gekochter Schinken.

Neve sul Baldo €9,50

Tomaten, Mozzarella Fior di Latte, gemischte Pilze, Monte Veronese Käse und Speck.

Vegetariana €8,50

Tomaten, Mozzarella Fior di Latte, Auberginen, Zucchini, Paprika und Radicchio.

Prosciutto & funghi €9,00

Tomaten, Mozzarella Fior di Latte, Schinken, Pilze.

WEISSE PIZZEN

Olio Felice €9,00

Mozzarella Fior di Latte, Olivenpaste und Olivenöl, Thunfisch und frische Tomatenscheiben.

Bianco Mare €10,00

Lachs, Garnelen, Zucchini, Robiola Käse und Mozzarella Fior di Latte.

Zuccona €9,50

Mozzarella Fior di Latte, Kürbiscreme, gemischte Waldpilze und knuspriger Speck.

SPEZIELLE PIZZEN

Maiale nel bosco €12,00

Tomaten, Mozzarella Fior di Latte, gemischte Waldpilze, gekochter Schinken, Wurst, pikante Schweinswurst.

Quattro Stagioni €11,00

Tomaten, Mozzarella Fior di Latte, gekochter italienischer Schinken, Pilze, Artischocken und Oliven.

Lucifero

Pizza mit Spianata Calabra (würzige Wurst aus Kalabrien), Mozzarella Fior di Latte, Gorgonzola-Käse, garniert mit feuriger Chilisaucе.

€16,00

Italia €12,00

Mozzarella Fior di Latte, Kirschtomaten, italienischer Schinken, Rucola und Parmesanspäne.

5 Formaggi €11,00

Tomaten, Mozzarella Fior di Latte, geräucherter Ricotta, Fontina Käse, süßer Gorgonzola DOP und am Ende des Kochvorgangs Grana Flocken.

Nocina €10,00

Tomaten, süßer Gorgonzola DOP, Speck und Walnüsse am Ende der Garzeit.

Peccato di gioia €12,00

Tomaten, Taggiasca Oliven, italienischer Rohschinken, Büffelmozzarella Bällchen.

UNVERGESSLICHE PIZZEN

Prosciutto & noci €12,00

Tomaten, 24 Monate gereifter Rohschinken und zum Schluss Büffelmozzarella Bällchen und Walnüsse.

Mad Max

Wirklich riesige Calzone, gefüllt mit neapolitanischer Salami, Mozzarella Fior di Latte, Ricotta und Pecorino Käse.

€14,00

Regina Margherita €10,00

Tomaten, Mozzarella Fior di Latte und frisches Basilikum und Büffelmozzarella Bällchen.

Mediterranea €12,00

Tomaten, Mozzarella Fior di Latte, Zwiebeln aus Tropea in Kalabrien und am Ende der Garzeit Büffelmozzarella Bällchen, Thunfisch und gerösteter Sesam.

Aciùga €12,00

Doppelte Portion Tomaten, Büffelmozzarella Bällchen, Kirschtomaten, Sardellen und Oregano.

Salame €9,00

Tomaten, Mozzarella Fior di Latte und Salami Vicenzer Art.

Sapori del Sud €12,00

Tomaten, Mozzarella Fior di Latte, Zwiebeln aus Tropea, süße halbtrocknete Tomaten, Kapern, Taggiasca Oliven und Büffelmozzarella Bällchen.

Können Sie nicht finden, was Ihrem Geschmack entspricht?
Erstellen Sie Ihre eigene Pizza!