

## INSALATONE

### Mediterranea

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

€10,00



### Lago

Blattsalate, Seefisch, frische Tomaten, Zucchini, Kapern und kandierte Zitrusfrüchte.

€14,00

### Greca Horiatiki

Traditionell griechisch, mit Feta Käse, Zwiebeln aus Tropea in Kalabrien, Gurken, frischen Tomaten und Brotcroutons.

€12,00

### Polpo

Langsam gekochter Oktopus mit Salzkartoffeln und Oliven.

€13,00

## POKE BOWL

NEU



### Salmone

Schwarzer Venusreis, Lachswürfel, Sojaschoten, Avocado, Karotten, Sojasauce, knusprige Zwiebeln und Radieschen.

€14,00

### Gamberoni

Garnelenschwänze, Curry Reis, Paprika, Avocado, Mango, Sojaschoten und Sesam.

€14,00

### Pollo Teriyaki

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

€14,00

## DOLCI

### Tiramisù

Hausgemacht.

€5,00

### Barchette di cioccolato

Schokoladenküchlein - ein Rezept der Familie Cavazza.

€8,00

### Tris di sorbetti

Drei saisonale Fruchtsorbets von Gelateria Vassalli.

€6,00

### Crema brulée

Crema mit Karamellkruste.

€5,50

### Mousse di cioccolata

Hausgemachte dunkle Mousse au Chocolat.

€6,00

### Salame di cioccolato

Schokoladensalami, hausgemacht.

€4,50

### Torta del giorno

Kuchen Tagesangebot, hausgemacht.

€5,00

### Assortimento di gelato

Ihre Wahl aus dem Angebot der Antica Gelateria del Corso.

€5,00

## BIBITE

### Hauswein

#### Weiss, Schaumwein, Rot, Rosé

1 Glas	€2,50
1/4 Liter	€4,00
1/2 Liter	€6,00
1 Liter	€10,00

Fragen Sie nach  
unserer Weinkarte!

Es

### Biere vom Fass - Forst & Weihenstephaner

#### Hell

Klein 200 ml	€3,00
Medium 400 ml	€4,50
Gross 1 L	€9,00

#### Radler

Klein 200 ml	€3,00
Medium 400 ml	€4,50
Gross 1 L	€9,00

#### Weissbier

Klein 300 ml	€4,00
Medium 500 ml	€5,50
Gross 1 L	€10,00

### Flaschenbier

Mithra Artigianale 500ml	€7,50
Avus Rossa Artigianale 500ml	€7,50
Ichnusa 330ml	€4,00
Heineken 330ml	€4,00
Menabrea 330ml	€4,00

### Dosen 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 €2,50

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.



Chef Andrea Ceretti

## MENU





# WILLKOMMEN AUF PIANTELE



Genießen Sie den Moment mit einem Spritz!



€5,00

## ANTIPASTI

**Caprese** €10,00  
Büffelmozzarella, Tomaten, Basilikum mit Piantelle evo Olivenöl.



**Tagliere Italiano** €12,00  
Rohschinken, Salami aus Veneto, Mortadella, Südtiroler Speck und eine Auswahl an regionalen Käsesorten.

**Hummus** €9,00  
Hummus mit Süßkartoffelchips.

**Le 4 Bruschette** €10,00  
Bruschette nach Toskanischer Art mit Kirschtomaten auf Straciatella und Croutons mit Olivenpastete.

**Cozze** €11,00  
Muscheln in leicht pikanter Sauce mit Knoblauch-Croutons



### Gran Tagliere Nostrano

Parmaschinken 24 Monate gereift, Salzfleisch, Coppa (gepökelter Schweinenacken), Salami sowie eine Auswahl von 4 Käsesorten mit einer Obstkonfitüre und eingelegtem Gemüse.

€23,00



## MINESTRE

**Zuppa di farro** €10,00  
Toskanische Gemüsesuppe mit Dinkel und Hülsenfrüchten.

**Pappa al Pomodoro** €10,00  
Toskanisches Brot und Tomatensuppe mit Knoblauch, Basilikum und nativem Olivenöl extra (warm).

## KIDS MENU

**Menu Luca** €7,00  
Nudeln mit Pesto oder Tomatensauce und dazu ein Getränk.

**Menu Lightning McQueen** €7,00  
Baby Pizza Margherita und dazu ein Getränk.

**Menu Casita** €7,00  
Hähnchenwürfel, Pommes Frites und dazu ein Getränk.

**Menu Elsa** €7,00  
Fischstäbchen oder Gemüsekroketten mit Pommes Frites.



## PRIMI

**Fettucine al pomodoro e basilico** €10,00  
Frische Eiernudeln mit Tomatenpüree und Basilikum aus unserem Garten.



**Scrigni cacio e pepe**  
Mit Cacio (Käse) und Pfeffer gefüllte Ravioli mit Limonencreme und Garnelentartar.

€17,00

**Scoglio** €18,00  
Spaghetti aus Hartweizen mit Garnelenschwänzen, Tintenfisch, Krabben und Fisch.

**Ajo oio** €10,00  
Spaghetti mit Knoblauch, Öl und Chilischote.

**Carbonara** €11,00  
Spaghetti mit Eiercreme, Schafskäse, knusprigem Speck und schwarzem Pfeffer.



**Pasta al ragù** €12,00  
Spaghetti mit langsam gekochter, hausgemachter Fleischsauce.



**Lasagne alla Bolognese** €12,00  
Frische grüne Lasagne mit Fleischsauce, Käse und Béchamelsauce.

**Norma** €10,00  
Pasta alla Siciliana, mit Tomatensauce, Auberginen, Basilikum und geräuchertem Ricotta-Käse.

**Parmigiana di melanzane** €11,00  
Auberginen mit Tomate, Basilikum und Käse im Ofen gebacken.



Gedeck €1,50 pro Person

## SECONDI

**Gran fritto di mare** €18,00  
Gebratener Tintenfisch, Garnelenschwänze, Krabben und Fisch.

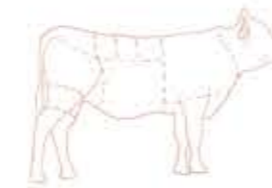
**Pesce del giorno** €16,00  
Felchen oder anderer Fisch des Tages, je nach Verfügbarkeit.

**Anelli di calamari fritti** €14,00  
Gebratene Tintenfischringe mit Kräutermayonnaise.

### Costata di manzo macelleria "Treccani"

Rinderrippe aus der Metzgerei Treccani mit gebackenen Kartoffeln.

€ 22,00



**Roast Beef** €17,00  
Rinderlende im Ofen gegart, kalt serviert auf einem Salat und Kirschtomaten mit Garda Olivenöl und Zitronendressing.

**Wienerschnitzel** €17,00  
Paniertes und gebratenes Schweineschnitzel nach Wiener Art, dazu Pommes frites.

**Hamburger** €15,00  
Hamburger aus der Metzgerei Treccani, mit Sesamzwiebeln, Speck und Käsebrot, dazu Pommes frites.

**Spare ribs** €16,00  
Marinierte Schweinerippchen, bei niedriger Temperatur gegart dazu Pommes frites.

**Vitello Tonnato** €17,00  
Kalbfleischscheiben mit Thunfischsauce.

## CONTORNI

**Pommes frites** €5,00

**Gegrilltes Gemüse der Saison** €5,00

**Insalata "Russa"** €6,00  
Salat aus gedämpftem Gemüse und Eiern mit leichter Mayonnaise, mit Dijon-Senf.

**Insalata Mista** €5,00  
Verschiedene Blattsalate mit frischen Tomaten.





# ERSTELLEN SIE IHRE EIGENE PIZZA!

## Margherita-Basis

Italienisches Tomatenmark,  
Fior di Latte Mozzarella.

€6,00

### 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

## MEHLAUSWAHL

Für eine gute Pizza wie unsere ist die Mehlauswahl das Wichtigste.

Wir haben uns entschieden, Mulino Quaglia zu vertrauen.

**Petra 3 HP** ist die höchste Ausprägung von Weizen, gemahlen nach dem „Augmented Stone Milling“-Verfahren und teilweise aus gekeimtem Weizen.

Das Mahlen ermöglicht es, den Geschmack des Getreides zu verbessern, wobei die Kleieteile und der Keim unverändert bleiben. Das Keimen hingegen ermöglicht es, das Volumen und die Bröckeligkeit der Produkte zu erhöhen.

Es zergeht auf der Zunge!

**Guten Appetit.**



KONTAKT PIZZERIA



+39 3517 089 882

## 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** €8,00

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



## 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 115**

Pizza mit Spianata Calabra (würzige Wurst aus Kalabrien), Mozzarella Fior di Latte und einem Körbchen aus Parmesankäse mit pikanter Lucifero 115 Soße.

€14,00



**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** €8,50

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** €11,00

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!**

