

Vorspeisen

	€
Bruschetta classica al Pomodoro ^a Geröstetes Brot mit Tomaten, Knoblauch und Basilikum	5,00
Bruschetta con Sardelle ^{3,8 a,d,g} Geröstetes Brot mit Mozzarella, Kappern und Sardellen	5,50
Bruschetta Tonnata ^{3 a, c, d, i, j} Geröstetes Brot mit Thunfischcremesauce, Kappern und Sardellen	5,50
Melenzane alla Sorrentina ^{8 a, g} Überbackene Auberginen mit Tomatensauce, Parmesan, Mozzarella und Basilikum	8,50
Caprese con Mozzarella di Bufala ^{8 g} Büffelmozzarella mit Tomatenscheiben und frischem Basilikum	8,50
Variazione di Verdure fresche Warmer gemischter Gemüseteller vom Grill	9,50
Vitello Tonnato ^{8 c, d, i, j} Dünne Kalbfleischscheiben mit Thunfischsauce, Kappern und Sardellen	10,50
Carpaccio di Manzo ^{8 g} Rindercarpaccio auf Rucolasalat mit Parmesanspähnen und Kirschtomaten	9,50
Insalata ai Frutti di Mare ^{b,d, n} Hausgemachter Meeresfrüchtesalat mit Paprika, Knoblauch und Sellerie	13,50

Salate	€
Insalata Verde Grüner Salat	4,50
Insalata Mista Gemischter Salat	5,00
Insalata con Tonno e Cipolla ^{3 6 d} Salat mit Thunfisch, Zwiebeln und Oliven	8,00
Insalata di Pomodoro Tomatensalat mit Zwiebeln	7,00
Insalata Pomodoro e Tonno ^{3 d} Tomatensalat mit Thunfisch und Zwiebeln	8,50
Insalata di Rucola ⁸ Rucolasalat mit Parmesansplittern und Kischtomaten	8,50
Insalata con pollo ⁸ Großer gemischter Salat mit Hähnchenbruststreifen und Parmesansplittern	9,50
 Suppen	
Crema di Pomodoro ⁹ Tomatencremsuppe	5,00
Minestrone ⁴ Hausgemachte Gemüsesuppe	6,50

Nudelgerichte

€

Nudelgerichte auch glutenfrei, verschiedene Sorten

Spaghetti e Gamberoni ^{3 b d g a} Spaghetti mit Riesengarnelen, Knoblauch und Kirschtomaten	18,00
Spaghetti Parmigiano ^g Spaghetti aus dem Parmesanlaib	10,00
Spaghetti Parmigiano con Tartufo ^g Spaghetti aus dem Parmesanlaib mit Trüffel	14,50
Spaghetti aglio e olio ^a Spaghetti mit Knoblauch, Olivenöl und scharfem Gewürz	8,00
Spaghetti Pomodoro e Basilico ^a Spaghetti mit Tomatensauce und Basilikum	8,00
Spaghetti Bolognese ^{11 a i l} 30%Rind 70%Kalbsfleisch Spaghetti mit Hackfleisch-Tomatensauce ¹¹	8,50
Spaghetti alla carbonara ^{2,8 a, c, g} Spaghetti mit Speck, Ei, Parmesan und Sahne	9,00
Penne Arrabiata ^a Penne mit Knoblauch, scharfem Gewürz und Tomatensauce	8,50
Penne alla Matriciana ^{2 8 a} Penne mit Zwiebeln, Speck und Tomatensoße	9,50
Penne alla Boscaiola ^{8 a, c, g} Penne mit Zwiebeln, Speck, Steinpilzen in Sahnesauce	11,50

Für kleine Portion -1,00 €

Nudelgerichte

€

Nudelgerichte auch glutenfrei, verschiedene Sorten

Rigatoni ai quattro Formaggi ^g **9,50**
Rigatoni mit Vier Käsesorten

Rigatoni al Forno ^{8-11 a, g} 30%Rind 70%Kalbsfleisch **9,50**
Überbackene Rigatoni mit Mozzarella, Hackfleisch, Parmesan
Champignons, Erbsen und gekochtem Schinken

Lasagna classica al forno ^{8-11 a, g} 30%Rind 70%Kalbsfleisch **9,50**
Hausgemachte Lasagne aus dem Ofen in Tomatensauce mit
Hackfleisch, Mozzarella, Parmesan, Sahne und gekochtem Schinken

Cannelloni Ricotta e Spinaci ^{8 a, g} **10,00**
Überbackene Cannelloni in Rosé Soße mit frischem Käse,
Spinat, Mozzarella, Sahne und Parmesan

Ravioli con ricotta e spinaci al burro ^{8 a, g} **10,00**
Gefüllte Ravioli mit Spinat und Ricotta, in Butter-Salbeisauce,
dazu Parmesanstreifen

Tagliatelle ai Porcini ^{8 a, c, g} **11,50**
Eierbandnudeln mit Steinpilzen in Sahnesauce

Tagliatelle al salmone e Zucchine ^{8 a, c, d} **12,50**
Frische Eierbandnudeln mit Zucchini,
Schrimps, Lachs und Kirschtomaten

Tagliatelle con Punte di Filetto ^{a, c} **12,50**
Eierbandnudeln mit Rinderfiletspitzen in Kirschtomatensauce

Für kleine Portion -1,00 €

Fleischgerichte	€
Kalb	
Paillard di Vitello alla griglia Kalbsrückenschnitzel natur vom Grill	19,50
Scaloppina di vitello al limone ^{a, g} Kalbsrückenschnitzel in Zitronensauce	21,50
Scaloppina di vitello al vino bianco ^{a, g} Kalbsrückenschnitzel in Weißweinsauce	21,50
Scaloppina di vitello ai porcini ^{8 a, g} Kalbsrückenschnitzel mit Steinpilzen in Sahnesauce	23,50
Saltimbocca alla Romana ^{2 8 a, g} Kalbsrückenschnitzel mit Parmaschinken und Salbei in Weißweinsauce	22,50
Rind	
Rumpsteak mit Kräuterbutter	17,50
Rumpsteak in Gorgonzolasoße ^{8 g}	18,50
Zwiebelrostbraten ⁴	18,50
Tagliata di Manzo su Rucola ^{8 g} Rumpsteak fein geschneuzelt auf Rucolasalat mit Kirschtomaten und Parmesansplittern	18,50
Filetto di Manzo alla griglia Rinderfilet vom Grill	25,50
Filetto di Manzo al Pepe verde ^{2-8 a, g} Gebratenes Rinderfilet in grüner Pfefferrahmsauce	26,50
Filetto di Manzo ai Porcini ^{8 a, g} Gebratenes Rinderfilet mit Steinpilzen in Rahmsauce	27,50
Schwein	
Schweineschnitzel, paniert ^{a, c}	14,00
Schweineschnitzel, paniert in Tomatensauce ^{a, c} Spaghetti Als Beilage	15,50
Zu allen Fleischgerichten servieren wir eine Beilage nach Wahl: Spinat - Gemüse - kleinen Salat – Pommes frites – Bratkartoffeln	
Nudeln als Beilage	+4,50 €






Fischgerichte	€
Calamari alla griglia ^{d, n} Tintenfisch vom Grill	16,00
Calamari fritti ^{a, n, d} Frittierte Tintenfischringe	16,00
Salmone alla griglia ^d Lachsfilet vom Grill	18,00
Salmone al Vino bianco ^{a, g, d} Lachsfilet in Weißweinsauce	18,50
Filetti di Branzino alla griglia ^d Wolfsbarschfilets vom Grill	18,50
Filetti di branzino alla mediterranea ^{6 a, d, g} Gebratene Wolfsbarschfilets „mediterrane Art“ mit Oliven, Kapern, Kirschtomaten und Kräutern	20,00
Filetti di Orata alla griglia ^d Doradenfilet vom Grill	18,50
Gamberoni alla griglia ^{3 b, d} Riesengarnelen vom Grill	25,00
Gamberoni all'aglio ^{3 a, b, d, g} Riesengarnelen ohne Schale in Kräuter-Knoblauchsauce	26,00

**Zu allen Fischgerichten servieren wir eine Beilage nach Wahl:
Spinat - Gemüse - kleinen Salat – Pommes frites - Bratkartoffeln**

Für Nudeln als Beilage + 4,50 €

Pizza aus dem Steinofen	€
Panini ^a Pizza Brötchen	2,50
Pizza Pane ^a Pizzabrot mit Knoblauch und Oregano	4,50
Pizza Margherita ^{8 a,g} Pizza mit Tomatensoße und Mozzarella	6,50
Pizza Prosciutto ^{2, 3, 8 a, g} Pizza mit Tomatensoße, Mozzarella und Vorderschinken	7,80
Pizza Funghi ^{8 a, g} Pizza mit Tomatensoße, Mozzarella und Champignons	7,80
Pizza Salame ^{2, 3, 8 a, g} Pizza mit Tomatensoße, Mozzarella und Salami	7,80
Pizza Prosciutto e Funghi ^{2, 3, 8 a, g} Pizza mit Tomatensoße, Mozzarella, Vorderschinken und Champignons	8,70
Pizza Sardelle ^{3 a, d} Pizza mit Tomatensoße, mit Sardellen, Kapern und Oliven (ohne Mozzarella)	8,70
Pizza Tonno e Cipolla ^{3 8 a, g, d} Pizza mit Tomatensoße, Mozzarella, Thunfisch und Zwiebeln	9,50
Pizza Calabrese ^{2, 3, 8 a, g} Pizza mit Tomatensoße, Mozzarella und scharfer Salami	9,50
Pizza Spinaci ^{2,8 a, g} Pizza mit Tomatensoße, Mozzarella, frischem Spinat und Gorgonzola	9,50
Pizza mit Büffelmozzarella	+ 2,50 €
Kleine Pizza	-1,00 €

Pizza aus dem Steinofen	€
Pizza Quattro Stagioni ^{2, 3, 8 a, g} Pizza mit Tomatensoße, Mozzarella, Vorderschinken, Champignons, Salami und Artischocken	10,00
Pizza Capricciosa ^{, 2, ,3,6, 8 a, g} Pizza mit Tomatensoße, Mozzarella, , Vorderschinken Champignons, Artischocken und Oliven	10,00
Pizza Verdure ^{, 8 a, g} Pizza mit Tomatensoße, Mozzarella und gemischtem Gemüse der Saison	10,00
Pizza Calzone ^{2,3,8 a, g} Geschlossene Pizza mit Tomatensoße, Mozzarella, Vorderschinken und Champignons	9,00
Pizza Calzone Speciale ^{2,3,8 a g} Geschlossene Pizza mit Tomatensoße, Mozzarella, Vorderschinken, Champignons und scharfer Salami	10,00
Pizza Parma ^{2, 3, 8 a, g} Pizza mit Tomatensoße, Mozzarella und Parmaschinken	9,50
Pizza Gorgonzola ^{2, 3, 8 a, g} Pizza Tomatensoße, Mozzarella, Gorgonzola und Parmaschinken	10,00
Pizza Rucola ^{8 a, g} Pizza mit Tomatensoße, Mozzarella, Rucola, frische Kirschtomaten und Parmesansplittern	10,00
Pizza Italia ^{2, 3, 8 a, g} Pizza mit Tomatensoße, Mozzarella, Parmaschinken, Rucola, frische Kirschtomaten und Parmesansplittern	11,00
Pizza al Salmone ^{8 a, g, c, d} Pizza mit Tomatensoße, Mozzarella Frisch Gebratenes Lachs, Zucchini, Und Schrimps,	11,50
Pizza Mare ^{8 a, b, d, g, n} Pizza mit Tomatensoße, Mozzarella, und Meeresfrüchten	13,00
Pizza mit Büffelmozzarella + 2,50 €	
Kleine Pizza - 1,00 €	

Dessert	€
 Tartufo Classico ^{1, 8 c, g, h} Klassisches Halbgefrorenes aus Zabaione und Schokoladencremebedeckt, mit Kakao und kleinen kandierten Haselnussstückchen.	5,80
 Soufflé al Cioccolato ^{8 h, g} Schokoladensoufflé mit einem flüssigen Schokoladenkern.	5,80
 Soufflé al Cioccolato Bianco ^{8 h, g} Weißes Schokoladensoufflé mit einem flüssigen, weißen, Schokoladenkern.	5,80
 Tiramisù con Savoiard ^{8, 9 a, g} Feiner Biskuitteig mit Mascarponecreme, kaffeelikör- getränkten Löffelbiskuits und Kakaopulver	5,50
 Panna Cotta ^{8 g} Italienisches Vanille-Sahne-Dessert	5,50

Warme Getränke	€
Espresso ⁹ (auch koffeinfrei)	2,00
Doppelter Espresso ⁹	2,70
Tasse Kaffee ⁹	2,00
Espresso corretto ⁹ mit Grappa oder Sambuca	3,00
Cappuccino ^{8, 9} (auch Laktosefrei)	2,50
Cappuccino mit Baileys ^{1, 8, 9}	3,20
Latte Macchiato ^{8, 9}	3,00
Latte Macchiato mit Baileys ^{1, 8, 9}	3,60
Schwarzer Tee	1,80
Früchtetee	1,80
Grüner Tee	1,80
Pfefferminztee	1,80
Kamillentee	1,80

Aperitif / Digestif**€**

Prosecco	10,5 %vol.	0,1 l	4,00
Prosecco Aperol ^{1, 10}	10,5 % vol.	0,1 l	5,50
Martini Bianco ^{2, 5}	14,4 % vol.	5cl	3,50
Martini Rosso ^{2, 5}	14,4 % vol.	5cl	3,50
Ramazotti	30,0 % vol.	4cl	4,00
Averna	29,0 % vol.	4cl	4,00
Fernet Branca	39,0 % vol.	4cl	4,00
Grappa	40,0 % vol.	2cl	4,50
Grappa di Chianti le Filigare Toscana	42,0 % vol	2cl	7,50
Grappa Stefano Antonucci *Lina*	40,0 % vol.	2cl	10,50
Campari ¹	25,0 % vol.	4cl	4,50
Campari Soda ¹			6,00
Campari Orange ¹			6,00
Vodka Lemon ¹⁰			7,50
Hugo			6,00
Aperol Spritz ^{1, 10}			6,00

Alkoholfrei		€
Coca Cola ^{1, 2, 3, 9}	0,2	2,30
	0,4	3,20
Coca Cola light ^{1, 2, 3, 9, 12}	0,33	3,40
Fanta ^{1, 2, 3}	0,2	2,30
	0,4	3,20
Spezi ^{1, 2, 3, 9}	0,2	2,30
	0,4	3,20
Sprite ²	0,2	2,30
	0,4	3,20
Bitter Lemon ¹⁰	0,2	3,00
	0,4	4,50
Sprudel	0,2	1,80
	0,4	2,20
Flasche Sprudel	0,75	2,80
Teinacher Medium Flasche	0,5	3,20
	0,75	4,50
Teinacher Still Flasche	0,5	3,20
	0,75	4,50
Säfte		
Apfelsaft	0,2	2,90
	0,4	3,70
Orangensaft	0,2	2,90
	0,4	3,70
Johannisbeerneктar	0,2	3,00
	0,4	4,00
Maracujaneктar ³	0,2	3,00
	0,4	4,00
Pfirsichneктar ³	0,2	3,00
	0,4	4,00

Saftschorle

	€	
Apfelsaftschorle	0,2	2,30
	0,4	3,30
Orangensaftschorle	0,2	2,30
	0,4	3,30
Johannisbeersaftschorle	0,2	2,60
	0,4	3,60
Maracujasaftschorle ³	0,2	2,60
	0,4	3,60
Pfirsichsaftschorle ³	0,2	2,60
	0,4	3,40

Biere

Stiftungsbräu Helles Vollbier	0,3	2,90
	0,5	3,40
Hofbräu Export alkoholfrei aus der Flasche	0,5	3,40
Radler vom Fass	0,3	2,90
	0,5	3,40
Erdinger Kristallweizen aus der Flasche	0,5	3,50
Erdinger Urweiß vom Fass	0,3	3,00
	0,5	3,50
Erdinger Dunkel Weizen aus der Flasche	0,5	3,50
Erdinger Weizen alkoholfreie aus der Flasche	0,5	3,50



FELLBACHER
WEINGÄRTNER

Deutsche Weine

		€
Fellbacher Riesling Trocken	11,5 % vol.	0,1 l 2,60 0,2 l 4,50
Fellbacher Trollinger Rose' trocken	12,0 % vol.	0,1 l 2,60 0,2 l 4,50
Fellbacher Trollinger trocken	12,0 % vol.	0,1 l 2,60 0,2 l 4,50
Weinschorle weiß, sauer oder süß		0,2 l 3,20
Weinschorle rot, sauer oder süß		0,2 l 3,20

Lämmler Riesling Kabinett trocken 0,7 Fl. € 18,50

Anbaugebiet: Württemberg Gemarkung: Fellbach
 Analyse: Säure 6,8 g/l Alkohol 12,9 %vol
 Restzucker 5,3 g/l
 Beschreibung: elegant, rassige Säure, fruchtiges Aroma

Lemberger Rosé trocken 0,7 Fl. € 18,50

Anbaugebiet: Württemberg Gemarkung: Fellbach
 Analyse: Säure 5,0 g/l Alkohol 12,0 %vol
 Restzucker 6,9 g/l
 Beschreibung: frisch, feinduftig, kräftig-fruchtig

Lemberger trocken 0,7 Fl. € 18,50

Anbaugebiet: Württemberg Gemarkung: Fellbach
 Analyse: Säure 4,2 g/l Alkohol 13,2 %vol
 Restzucker 4,0 g/l



WEINMANUFAKTUR
UNTERTÜRKHEIM

Riesling ★ trocken 0,7 Fl € 19,50

ANALYSEWERTE: Alkohol: 13,0%Zucker: 4,9g Säure: 5,9g

Spätburgunder Weißherbst ★ feinherb 0,7 Fl € 19,50

ANALYSEWERTE: Alkohol: 12,0%Zucker: 6,4g Säure: 5,5g

Trollinger ★ Trocken 0,7 Fl € 19,50

ANALYSEWERTE: Alkohol: 13% Zucker: 4,6g Säure: 4,8g

Weißweine

Frizzantino (süß)	11,0 % vol.	0,1 l	2,50
		0,2 l	4,40
Chardonnay	12,0 % vol.	0,1 l	2,60
		0,2 l	4,50
Pinot Grigio	12,5 % vol.	0,1 l	2,60
		0,2 l	4,50
Tramin Bianco IGT	12,5 % vol.	0,1 l	3,00
		0,2 l	5,80
Tramin Pinot Grigio DOC	12,5 % vol.	0,1 l	3,20
		0,2 l	6,20

Roséweine

Rosé	12,5 % vol.	0,1 l	2,60
		0,2 l	4,50
Tramin Lagrein Rosé DOC	13,0 % vol.	0,1 l	3,50
		0,2 l	6,80

Rotweine

Lambrusco (süß)	11,0 % vol.	0,1 l	2,50
		0,2 l	4,40
Merlot	12,0 % vol.	0,1 l	2,60
		0,2 l	4,50
Nero d'Avola	12,0 % vol.	0,1 l	2,60
		0,2 l	4,50
Chianti DOCG	13,5 % vol.	0,1 l	2,90
		0,2 l	5,00
Salento Primitivo IGT Vinosia Orus	13,0 % vol.	0,1 l	3,60
		0,2 l	6,90
Centopercento IGT La Spineta	14,0 % vol.	0,1 l	3,90
		0,2 l	7,50

Für 0.7l Weinflaschen stehen Ihnen weitere Weinkarten zur Verfügung

Zusatzstoffe:

1. mit Farbstoff (en)
 2. mit Konservierungsstoff (en)
 3. mit Antioxidationsmittel
 4. mit Geschmacksverstärker (n)
 5. mit Schwefeldioxid
 6. mit Schwärzungsmittel
 7. mit Phosphat
 8. mit Milcheiweiß
 9. koffeinhaltig
 10. chininhaltig
 11. mit Süßungsmittel
 12. enthält eine Phenylalaminquelle (ist bei dem Süßungsmittel Aspartam anzugeben)
 13. gewachst (wenn Oberflächen von frischen Früchten derart behandelt wurden)
 14. Taurin
 15. mit Nitritpökelsalz
-
- a Gluteinhaltiges Getreide namentlich Dinkelmehl, Weizenkeime, Paniermehl Haferflocken
Weizen, Roggen, Gerste, Hafer,
Dinkel, Kamut und Hybridstämme davon
- b Krebstiere Garnelen, Scampi, Krabbenmehl, Langusten
- c Eier Gefrier-Ei, Meringuen, Biskuit, Teigwaren
- d Fisch alle Fischarten, Fischextrakte, Würzpaste, Worcestersoße,
Surimi, Fischöl, Kaviar
- e Erdnüsse Erdnussbutter, Erdnusscreme, Erdnusspaste
- f Soja Sojaleithicin, Sojasprossen, Sojasoße, Tofu
häufig in vegetarische/vegane Gerichten
- g Milch/Laktose Vollmilch, Butter, Joghurt, Speisequark, Käse, Sahne
Milchspeiseeis
- h Schalenfrüchte namentlich Marzipan, Nougat, Krokant, Müsli, Walnussöl
Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse,
Cashew-Kerne, Pecannüsse,
Paranüsse, Pistazien, Macadamianüsse
- i Sellerie Gemüsebrühe, Salatsoßen, Würzmischungen, Waldorfsalat
- j Senf Senfkörner, Senfsaat, Salatsoßen, Würzmischungen, Wurst
- k Sesam Sesammehl, Sesamöl, Sesampaste, Tahina
- l Schwefeldioxid und Sulfite Calciumbisulfit/E 227, Calciumsulfit/E 226,
(weniger wie 10mg/kg oder Kaliumbisulfit/E 228, Kaliummetabisulfit/E 224
10mg/l, also SO₂ Natriumhydrogensulfit/E 222, Natriummetabisulfit/E 223
Natriumsulfit/E 221, Schwefeldioxid/E 220,
geschwefelte Trockenfrüchte, üblicherweise in Meerrettich, Wein
- m Lupinen Lupinenkerne, Lupinenmehl, Lupinenmilch, Tirmis, Lopino
- n Weichtiere Calamares, Schnecken, Tintenfisch, Muscheln, Austern