

Benvenuto / Herzlich Willkommen

*Liebe Gäste & Freunde der italienischen Küche,
wir freuen uns, Sie bei uns begrüßen zu dürfen.*

*Wir sind stets darum bemüht, Ihnen verschiedene, wechselnde
Gerichte aus unserer Heimat Italien zubereiten zu können.*

*Um Ihnen das höchstmögliche Frischeerlebnis zubieten,
werden unsere Speisen auf Bestellung frisch für Sie zubereitet,
daher ist es möglich, dass bei einer hohen Fluktation an Gästen,
es zu Verzögerungen kommen kann.*

Darum bitten wir vorab um Ihr Verständnis.

*Wenn Ihr Lieblingsgericht mal nicht auf der Karte stehen
sollte und wir in der Lage sein sollten, dieses für Sie zu kochen,
sprechen Sie unser Servicepersonal darauf an.*

*Wir sind da um Sie glücklich zu machen und wenn
Sie glücklich sind, sind wir das auch.*

*Gerne nehmen wir auch Anregungen und Kritik entgegen,
um uns stetig zu verbessern.*

Nun wünschen wir Ihnen einen angenehmen Aufenthalt,

è un Buon Appetito

*Ihre Gastgeber Familie Micieli
& das wunderbare La Fontana Team*



Monatsempfehlungen

Funghi Trifolati

Kurz gebratene Bio Shi-Take, Bio-Kräuterseitlinge und Steinchampignons mit getrüffeltem Olivenöl, auf Rucola angerichtet mit Parmesansplitter und Balsamicocrema **16,90**

Panzerotti ai Funghi Porcini /vegetarisch

Hausgemachte Pasta mit einer Steinpilzfüllung in einer getrüffelten Parmesan-Sahnesoße **19,90**

Lasagne Tradizionale

Selbstgemachte Lasagne, hoch geschichtet mit Bolognese, Bechamél, Parmesan und Fior di Agerola Mozzarella überbacken **16,90**

Bavette al Mare

Schmale Bandnudeln mit Lachsstückchen, Riesengarnelen, Kalamari, Oliven und Kapern in einer minzigen Tomaten-Weißweinsauce **20,90**

Strozzapreti alla Salsiccia

Frische Pasta mit toskanischer Fenchelwurst, Steinchampignons und Kirschtomaten in Tomatensauce mit Parmesansplitter **18,90**

Risotto ai Funghi Misti /glutenfrei

Risotto mit gemischten Pilzen vom Bio-Kräuterseitling, Bio Shi-Take und Steinchampignons in einer Sahnesauce mit Parmesan **22,90**

Reginelle Gamberi e Lime (scharf)

Bandnudeln mit Riesengarnelen an pikanter Limetten-Knoblauchsauce mit Kirschtomaten **20,90**

Orecchiette ai Gamberi e Zucchini

Frische Pasta mit Riesengarnelen, Kirschtomaten, Zucchiniestreifen und Weißweinsauce **18,90**

Scaloppine ai Funghi

Kalbfleischmedaljons mit gebratenen Steinchampignons in Sahnesauce mit Spaghetti **26,90**

Frittura Mista di Pesce

Frittierter Fischsteller mit Lachsfilet, Calamari und Riesengarnelen mit gemischtem Salat **23,90**

Pesce Spada alla Griglia

Frisches Schwertfischfilet vom Grill mit pikanten Spaghetti Aglio e Olio e Peperoncino **25,50**

Paillard di Vitello /glutenfrei

Kalbfleischscheiben vom Grill mit gemischtem Salat **22,90**

Salmone alla Griglia /glutenfrei

Frisches Lachsfilet vom Grill mit Rosmarinkartoffeln und Gemüse **25,50**

Saltimbocca alla Romana

Kalbfleischmedaljons mit frischem Salbei und Parmaschinken an einer Butter-Weißweinsauce mit Rosmarinkartoffeln **26,50**

Dolci?

**Fragen Sie uns gerne nach den verschiedenen Tagesempfehlungen
an leckeren Dessert-Variationen!**

Preisreduktion für kleine Gerichte **2,00**
Panini (5Stk.) zum Hauptgang /Nachbestellung **2,50**

Aus Umweltschutzgründen berechnen wir für die Mitnahme von Im-Haus verzehrten Speisen eine Pauschale von 1€ pro Behältnis. Bei Umbestellungen berücksichtigen Sie bitte marktbedingte Preisanpassungen.
Räuberteller bei Erwachsenen +3,50€

Allergien und Intoleranzen besprechen Sie gerne mit uns persönlich.
Wir gehen sehr gerne auf Ihre Wünsche ein.

Antipasti / Vorspeisen

Bruschetta Tradizionale	7,90
<i>Gewürfelte Tomatenstückchen mit Knoblauch, Meersalz, Oregano und Basilikum auf geröstetem hausgemachtem Brot</i>	
Formaggio di Pecora Caramellata	10,90
<i>Karamellisierter Schafskäse auf Rucola mit Pinienkernen, Kirschtomaten und Balsamicocreme</i>	
Carpaccio di Manzo	13,90
<i>Hauchdünne Scheiben vom Rinderfilet mit Rucola, Parmesansplittern & nativem Olivenöl</i>	
Vitello Tonnato	14,90
<i>Sous-Vide gegartes Kalbfleisch in Scheiben, mit Kapern & hausgemachter Thunfischcreme</i>	
Insalata di Mare	16,90
<i>Frischer Meeresfrüchtesalat mit feiner Staudensellerie, Paprika, Oliven und Kirschtomaten</i>	
Antipasto all´Italiano	19,90
<i>Gemischter Vorspeisen Teller nach Art des Hauses, mit Auszügen von den italienischen Wurst- und Käsespezialitäten, Rucola mit Parmesan, gemischtem Gemüse, Vitello Tonnato, Mozzarella auf Tomate mit Basilikum</i>	

Le Nostre Insalate / Salate

Insalata Mista	7,90
<i>Bunte frische Blattsalate mit Gurken, Tomaten, Radiccio, Rucola, Karottenraspeln und roten Zwiebelringen</i>	
Insalata di Pomodori e Pecorino	6,90
<i>Tomatensalat mit Schafskäse, Rucola und roten Zwiebelringen</i>	
Insalata Caprese	10,90
<i>Büffelmozzarella auf Tomaten mit frischem Basilikum und nativem Olivenöl</i>	
Insalata di Rucola e Parmigiano	9,90
<i>Frischer Rucolasalat mit Parmesansplitter und Kirschtomaten / zusätzlich Burrata +4,50.-</i>	
Insalata Mare e Monti	18,90
<i>Großer gemischter Salat mit gebratenen Riesengarnelen und frischen Steinchampignons</i>	
Insalata di Tonno	16,90
<i>Großer gemischter Salat mit Thunfisch, Oliven und roten Zwiebelringen</i>	
Insalata di Salmone	18,90
<i>Großer gemischer Salat mit frisch gebratenen Lachsfiletstückchen (100g) und heller Balsamicocreme / doppelte Portion Lachsfilet +7,50.-</i>	
Insalata La Fontana	20,90
<i>Großer gemischter Salat mit gebratenen Rinderfiletstreifen (100g.) an einer Balsamicojus und Parmesansplittern / doppelte Portion Rinderfilet +9,90.-</i>	

Zu unseren Salate und Antipasti (Bruschetta ausgenommen) servieren wir Ihnen eine Portion Panini inklusive

Le Nostre Paste / Pastaklassiker

Spaghetti alla Carbonara	15,90
<i>Spaghetti mit Speck, Ei und Parmesan in einer Sahnesoße</i>	
Bavette al Pesto e Gamberi	18,90
<i>Schmale Bandnudeln mit gebratenen Riesengarnelen, Basilikumpesto, Sahne und Kirschtomaten</i>	
Spaghetti Aglio e Olio e Peperoncino	12,90
<i>Spaghetti mit Knoblauch und nativem Olivenöl mit Peperoncino -pikant-</i>	
Spaghetti al Parmigiano	15,90
<i>Spaghetti aus dem Parmesanlaib mit hausgemachten Semmelbröseln und Petersilie</i>	
Penne all´Arrabbiata	12,90
<i>in einer feurig pikanten Tomatensoße mit Parmesansplittern</i>	
Penne alla Bolognese Tradizionale (100% Rind)	15,90
<i>Bolognesesoße nach traditioneller Art geschmort mit Parmesansplittern</i>	
Penne Fantasia Mia	20,90
<i>mit Rinderfiletstreifen (100g.), Rucola, Parmesan und Kirschtomaten in einer Tomatensoße</i>	
Penne al Forno	16,90
<i>in einer Bolognese-Sahnesoße überbacken mit Fior di Agerola Mozzarella & Parmesan</i>	
Penne Delizia	16,90
<i>mit Kalbfleischstreifen und frischer Paprika in Sahnesoße mit Parmesansplittern</i>	
Penne alla Boscaiola	15,90
<i>mit gebratenen Speckwürfeln, Steinchampignons und Kirschtomaten in Tomaten-Sahnesoße</i>	
Gnocchi alla Sorrentina	15,90
<i>in Tomatensoße mit zerlassener Fior di Agerola Mozzarella und Basilikum überbacken</i>	
Bavette al Salmone	18,90
<i>Schmale Bandnudeln mit frischem Lachsfiletstückchen in einer Tomaten-Sahnesoße</i>	
Bavette ai Funghi Misti	18,90
<i>Schmale Bandnudeln mit frischen Bio Shii-Take Pilzen, Bio-Kräuterseitlingen und Steinchampignons in einer Butter-Salbeisoße</i>	
Ravioli Ricotta e Spinaci	16,90
<i>Hausgemachte Teigtaschen in Halbmondform gefüllt mit Ricotta und Spinat in Tomaten-Sahnesoße mit Parmesansplittern</i>	
Tortellini Prosciutto e Panna	14,90
<i>Tortellini mit Rindfleischfüllung in einer Schinken-Sahnesoße mit Parmesansplittern</i>	
Tortellini al Forno	15,90
<i>Tortellini mit Rindfleischfüllung in Tomaten-Sahnesoße mit Fior di Agerola Mozzarella und Parmesan überbacken</i>	
Preisreduktion für kleine Gerichte	2,00
Panini(5Stk.) zum Hauptgang	2,50

Aus Umweltschutzgründen berechnen wir für die Mitnahme von Im-Haus verzehrten Speisen eine Pauschale von 1€ pro Behältnis. Bei Umbestellungen berücksichtigen Sie bitte marktbedingte Preisanpassungen.

Liebe Gäste & Freunde der italienischen Küche,

gerne organisieren wir Ihr persönliches Fest.

*Unser Restaurant ist der ideale Platz für
eine stimmungsvolle Feier:*

Familienfeier, Firmenfeier, Geburtstag usw.

Für eine unvergessliche Feier bieten wir den passenden Rahmen.

Überzeugen Sie sich selbst...

*Gerne kreieren wir ein persönlich auf Sie fein abgestimmtes Menü.
Lassen Sie sich von unseren hausgemachten Gaumenfreuden überraschen.
Vielleicht haben wir auch Ihre Vorstellung getroffen?*

*Egal, ob Sie im kleinen oder großen Rahmen feiern,
bei uns sind Sie auf jeden Fall richtig:*

- Restaurant bis 60 Personen

- Saal bis zu 100 Personen

- Terrasse & Biergarten für bis zu 150 Personen

*Oder doch bei Ihnen? Wir bewirten Sie gerne auch bei Ihnen zu
Hause oder in einer von Ihnen angemieteten Räumlichkeit.*

*Gerne organisieren wir auf Wunsch einen Shuttle-Dienst, damit
einer unbeschwertten Feier nichts mehr im Wege steht.*

*Ausreichend viele Parkplätze für Sie und Ihre Gäste finden Sie bei
uns direkt vor der Türe.*

*Für weitere Informationen stehen wir Ihnen
jederzeit zur Verfügung.*

*Auf Ihre Veranstaltung freuen sich,
Ihre Gastgeber die Familie Micieli &
das La Fontana Team*

Le Nostre Pizze

Der Ursprung jeder unserer Pizzen liegt in der kompromisslosen Auswahl ihrer Zutaten:
Feinstes Caputo Mehl aus Neapel für einen fein gereiften, charaktervollen Teig.
Sonnengereifte Tomaten aus dem Gargano in Apulien von aussergewöhnlicher Tiefe und
Fior di Latte Mozzarella aus Agerola - geschätzt für seine elegante, cremige Schmelze.

Diese Komposition bildet die Grundlage unserer Pizzen.

Pizza Margherita	11,90
<i>Pizza mit Mozzarella und Tomatensoße</i>	
Pizza Salami	13,50
<i>mit Salami</i>	
Pizza Prosciutto	13,50
<i>mit Vorderschinken</i>	
Pizza Funghi	13,50
<i>mit frischen Steinchampignons</i>	
Pizza Speciale	14,90
<i>mit Hinterschinken, Salami und frischen Steinchampignons</i>	
Pizza Marinara	15,90
<i>mit Sardellen, Kapern und Oliven und Origano</i>	
Pizza Infernale	15,90
<i>mit Salami, Oliven, grünen milden Peperoni und Peperoncino -pikant</i>	
Pizza Calabrese	16,90
<i>mit kalabresischer pikanter luftgetrockneter Salsiccia und pikanter Spianata Calabrese</i>	
Pizza Frutti di Mare	19,90
<i>mit frischen Meeresfrüchten</i>	
Pizza Burrata	18,90
<i>mit Burrata aus Kampanien, Rucola und Kirschtomaten</i>	
Pizza Anna	17,90
<i>mit frischem gemischtem Gemüse und einem Hauch Knoblauchöl</i>	
Pizza Crudaiola	18,90
<i>mit Parmaschinken, Rucola, Kirschtomaten und Parmesansplittern</i>	
Pizza Sophia	20,90
<i>mit Carpaccio vom Rind, Parmesansplittern, Rucola und Kirschtomaten</i>	
Pizza Hawaii	15,90
<i>mit Vorderschinken und Ananas</i>	
Pizza „5“ Stagione	17,90
<i>mit Hinterschinken, Salami, frischen Steinchampignons, Paprika und Artischocken</i>	
Pizza Tonno e Cipolla	16,90
<i>mit Thunfisch und roten Zwiebelringen</i>	
Pizza Gorgonzola e Spinaci	16,90
<i>mit Gorgonzola und Spinat</i>	

Jede Pizza auch als Pinsa möglich

+3€

Pizze Speciale / Unsere Gourmetpizzen

Pizza Ca-Pin-O	18,90
<i>mit kurz gebratenen Bio Shii-Take Pilzen, Kräuterseitlingen, Steinchampignons, Rucola, Parmesansplittern, getrüffeltem Olivenöl und dunkler Balsamicocreme</i>	
Pizza al Salmone	18,90
<i>mit frischem Carpaccio vom Lachsfilet und Artischockenherzen</i>	
Pizza Tartufata (ohne Tomatensoße)	18,90
<i>mit Mozzarella, Provolone, schwarzer Trüffelcreme, frischen Steinchampignons, Kirschtomaten und Parmesansplittern</i>	
Pizza Filetto e Funghi	20,90
<i>mit Mozzarella, Tomatensoße, gebratenen Rinderfiletstreifen (100g.) und Steinchampignons, getrüffeltem Olivenöl, Rucola und Parmesansplittern</i>	
Pizza Dolce e Salato	17,90
<i>mit Tomatensoße, Mozzarella, würzigem Gorgonzolakäse, frischen Steinchampignons, leicht pikante kalabresische Salami und Ananas</i>	
Pizza alla Contadina (ohne Tomatensoße)	13,90
<i>mit Mozzarella, Artischocken, roten Zwiebeln, Speckwürfeln und scharfen Chilischoten</i>	
Pizza Campania (ohne Tomatensoße)	18,90
<i>mit Mozzarella, Sahne, Basilikumpesto, gebratenen Riesengarnelen und Mandelsplittern</i>	
Pizza alla Ricotta e Basilico	16,90
<i>mit Mozzarella, Basilikumpesto, Ricotta-Frischkäse, Kirschtomaten und Basilikum</i>	
Pinsa alla Vegetariana	15,90
<i>Luftig, knuspriger Teig mit frischem gemischtem Gemüse</i>	
Pinsa alla Bufala e Crudo	18,90
<i>Luftig, knuspriger Teig mit Büffelmozzarella, luftgetrocknetem Schinken und Rucola</i>	

PIZZE DOLCE - SÜSSE VERSUCHUNG

Pizza alla Nutella e Banana	8,90
<i>Pizzateig mit Nutella, Bananenstückchen und Puderzucker</i>	
Pizza alla Nutella	7,90
<i>Pizzateig mit Nutella und Puderzucker</i>	
Preisreduktion für alle, kleinen Pizzen	1,50

Aus Umweltschutzgründen berechnen wir für die Mitnahme von Im-Haus verzehrten Speisen eine Pauschale von 1€ pro Behältnis.
Bei Umbestellungen berücksichtigen Sie bitte marktbedingte Preisanpassungen.

Allergien und Intoleranzen besprechen Sie gerne mit uns persönlich.

Wir gehen individuell auf Sie ein. Eine 100%ige Garantie sprechen wir aber leider nicht aus.

Bibite / Getränke

	0,2l	0,4l
Cola, Fanta, Spezi, Sprite, Cola Light ^{1,3,9,11,12}	3,20	4,00
Säfte / Fruchtsaftschorlen	3,50 / 3,20	4,80 / 4,00
Apfel, Orangen, schwarze Johannisbeeren, Maracuja		
Schweppes Bitter Lemon (Chinin) ^{3,10} 0,2l	3,00	
Teinacher Gourmet Medium 0,25l / 0,5l / 0,75l	3,00	4,10 6,50
Teinacher Gourmet Naturell 0,25l / 0,5l / 0,75l	3,00	4,10 6,50
Teinacher Genußlimonaden verschiedene Variationen 0,33l	4,00	
Sprudel Tafelwasser	2,50	3,90

Unsere Fassbiere der Brauerei Alpirsbacher Klosterbräu

	0,3l	0,5l
Alpirsbacher Premium Pils vom Fass	4,00	
Alpirsbacher Alkoholfreies Weizenbier vom Fass	3,50	4,70
Alpirsbacher Hefeweizen Weißbier vom Fass	3,50	4,70
Alpirsbacher Export vom Fass	3,50	4,70
Alpirsbacher Hefe Weißbier Kristall / Dunkel	3,50	4,70
Radler / Weizenradler	3,50	4,70
Italienische Flaschenbiere 0,33l / Ichnusa Non Filtrata	4,00	
Peroni Nastro Azzurro / Birra Moretti L´Autentica	4,00	

Bevande Calde / Kaffee Spezialitäten / Heißgetränke

Espresso	2,80
Espresso Machiatto	3,00
Cappuccino	3,80
Latte Macchiatto	4,50
Baileys Latte Macchiatto	6,50
Glas Tee	3,50

Prosecco Cocktails

Aperol Sprizz¹ 0,25l	7,50
<i>Prosecco, Aperol, Soda, Schnitz Orange und Eiswürfel</i>	
Hugo¹ 0,25l	7,50
<i>Prosecco, Holunder, frische Minze, Limette, Soda und Eiswürfel</i>	
Ramazotti Rosato Mio 0,25l	7,50
<i>Fruchtig-frischer Aperol mit natürlichen Hibiskus- und Orangen-Aromen, mit Prosecco aufgefüllt und Basilikumblättchen garniert</i>	

Wir führen eine breite Auswahl an Cocktails von kukki-Cocktails - sprechen Sie uns gerne an

Aperitife 5cl

Martini Bianco, Martini Rosso, Martini D´Oro	4,00
Sherry Medium Sandeman	4,00
Campari-Soda / Campari-Orange	4,00 / 5,50

Digestive 2cl

Ramazotti, Averna, Vecchia Romagna, Fernet Branca, Sambuca, Amaretto, Limoncello, Amaro del Capo	3,00
---	-------------

Grappa 2cl

**Unser freundliches Servicepersonal empfiehlt Ihnen
gerne einen Grappa aus unserem Sortiment**

Die in unseren Speisen und Getränken verwendeten Zutaten können folgende Zusatzstoffe enthalten:

1: Farbstoff, 3: Antioxidationsmittel, 6: Schwärzungsmittel, 9: Coffein, 10: Chinin,
11: Süßungsmittel, 12: Phenylalaninquelle

Alle Preise dieser Karte verstehen sich in Euro, incl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Wir akzeptieren Barzahlung, EC- & Kreditkarten, ApplePay & GooglePay.