



Made in Sud

RISTORANTE ITALIANO





## Antipasti - Vorspeisen

- |   |  |         |
|---|--|---------|
| 1 | Carpaccio di Manzo<br>hauchdünnes Rindfleisch mit Rucolasalat<br>mit dünn gehobeltem Parmesan <sup>g</sup>   | 13,50 € |
| 2 | Vitello Tonnato<br>dünne Kalbfleischscheiben in einer<br>feinen Tunfischsauce <sup>c,d 13</sup>  | 12,50 € |
| 3 | Scampi Cocktail<br>Garnelen <sup>p</sup> in einer Cocktailsauce <sup>a,c, 1,3,13</sup>   | 13,50 € |
| 4 | Caprese<br>mit Tomaten, Mozzarella <sup>g</sup> und<br>frischem Basilikum  | 10,50 € |
| 5 | Antipasto Made in Sud<br>gemischter Vorspeisenteller<br>nach `Art des Hauses´  | 17,50 € |
| 6 | Quadris di Antipasto <sup>c,d 13</sup><br>viererlei Vorspeisen mit Vitello Tonnato,<br>Rinder-Carpaccio, Caprese <sup>g</sup> und<br>Scampi <sup>b</sup> Avocado | 16,50 € |
| 7 | Antipasto Mare<br>frischer Fischsalat <sup>b,d,m</sup>   | 14,50 € |

## Insalate - Salate

Alle Salate mit Essig und Öl  
auf Wunsch auch mit Joghurtdressing<sup>g</sup>

- |     |   |         |
|-----|---|---------|
| 41  | Insalate Made in Sud<br>gemischter Salat mit Garnelen <sup>b</sup>  | 14,90 € |
| 42  | Insalate Partenope<br>gemischter Salat mit<br>gebackenem Schafskäse <sup>g</sup>  | 13,90 € |
| 43  | Insalate Italia<br>gemischter Salat mit Schinken <sup>2,3,7</sup><br>Käse <sup>g</sup> , Ei <sup>c</sup> , Oliven <sup>6</sup> und Thunfisch <sup>d</sup> | 9,90 €  |
| 44  | Insalate Tina<br>gemischter Salat mit Putenstreifen<br>und frischen Champignons   | 13,90 € |
| 45  | Insalate Ortolana<br>gemischter Salat mit frischem Gemüse<br>der Saison, Champignons und Käse <sup>g</sup>  | 14,50 € |
| 449 | Beilagensalat   | 4,90 €  |

## Zuppe - Suppen

- |    |   |        |
|----|---|--------|
| 21 | Stracciatella <sup>a,c</sup><br>Gemüsebrühe mit Eierflocken | 5,50 € |
| 22 | Pavese <sup>g,c</sup><br>Boullion mit pochierten Eiern      | 5,50 € |
| 23 | Tortellini in Brodo <sup>a</sup>                            | 5,50 € |
| 24 | Crema di Pomodoro <sup>g</sup><br>Tomatensuppe              | 5,50 € |





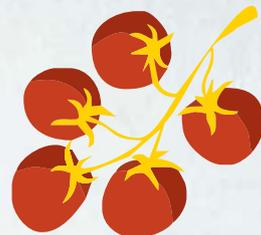
## Pizza<sup>a</sup>

ca. 30 cm

- |    |   |         |    |  |         |
|----|---|---------|----|--|---------|
| 61 | Pizza Margherita<br>mit Tomaten, Mozzarella <sup>g</sup> und Basilikum  | 7,50 €  | 74 | Pizza Mandolino<br>mit Tomaten, Mozzarella <sup>g</sup> , Sardellen, <sup>d</sup><br>Oliven <sup>6</sup> und Kapern  | 9,50 €  |
| 62 | Pizza Sapepro<br>mit Tomaten, Mozzarella <sup>g</sup> und wahlweise<br>mit Salami <sup>2,3</sup> oder Peperoniwurst <sup>2,3</sup><br>oder Schinken <sup>2,3,7</sup>    | 8,50 €  | 75 | Pizza Scogliera<br>mit Tomaten, Mozzarella <sup>g</sup><br>und Meeresfrüchten <sup>b,d,m</sup>   | 12,90 € |
| 63 | Pizza Provinciale<br>mit Tomaten, Mozzarella <sup>g</sup> , Schinken <sup>2,3,7</sup><br>und frischen Champignons   | 8,90 €  | 77 | Pizza Gustosa<br>mit Tomaten, Mozzarella <sup>g</sup> , Sardellen, <sup>d</sup><br>Peperoniwurst <sup>2,3</sup> , Oliven <sup>6</sup> und Knoblauch                  | 8,90 €  |
| 64 | Pizza Primavera<br>mit Tomaten, Mozzarella <sup>g</sup> , Schinken <sup>2,3,7</sup><br>Peperoniwurst <sup>2,3</sup> , Salami <sup>2,3</sup> und<br>frischen Champignons | 9,90 €  | 78 | Pizza Marinara<br>mit Tomaten, Sardellen <sup>d</sup> , Oliven <sup>6</sup> ,<br>Kapern und Oregano  | 8,90 €  |
| 65 | Pizza Contadina<br>mit Tomaten, Mozzarella <sup>g</sup> und<br>frischem Gemüse  | 9,90 €  | 79 | Pizza Montanara<br>mit Tomaten, Mozzarella <sup>g</sup> , Schinken <sup>2,3,7</sup> ,<br>Paprika, Artischocken, Oliven <sup>6</sup> , Ei und<br>frischen Champignons | 9,50 €  |
| 66 | Pizza Luna Rossa<br>Calzone gefüllt mit Tomaten, Mozzarella <sup>g</sup> ,<br>Schinken <sup>2,3,7</sup> , Salami <sup>2,3</sup> und Champignons                         | 9,50 €  | 80 | Pizza Made in Sud<br>mit Tomaten, Mozzarella <sup>g</sup> , Parmaschinken,<br>dünn gehobeltem Parmesan <sup>g</sup> und Rucola                                       | 12,50 € |
| 67 | Deliziosa<br>mit Tomaten, Mozzarella <sup>g</sup> , Rinder-Carpaccio,<br>dünn gehobeltem Parmesan <sup>g</sup> und Ruccola  | 13,90 € | 81 | Pizza Lava<br>mit Tomaten, Mozzarella <sup>g</sup> , Peperoniwurst <sup>2,3</sup> ,<br>Zwiebeln und Paprika scharf   | 9,50 €  |
| 69 | Pizza Maruzzella<br>mit frischen Tomaten, Mozzarella <sup>g</sup><br>und Basilikum  | 9,90 €  | 82 | Pizza Jacky<br>mit Tomaten, Mozzarella <sup>g</sup> ,<br>Lachs <sup>d</sup> und Gorgonzola <sup>g</sup>  | 14,90 € |
| 70 | Pizza Mediterranea<br>mit Tomaten, Mozzarella <sup>g</sup> , Thunfisch, <sup>d</sup><br>Zwiebeln und Kapern   | 8,90 €  | 83 | Pizza Patty<br>mit Tomaten, Mozzarella <sup>g</sup> , Salami <sup>2,3</sup> ,<br>frische Champignons und Artischocken  | 9,90 €  |
| 71 | Pizza Hawaii<br>mit Tomaten, Mozzarella <sup>g</sup> ,<br>Schinken <sup>2,3,7</sup> und Ananas  | 8,50 €  |    |  |         |
| 72 | Pizza Partenope<br>mit Tomaten, Mozzarella <sup>g</sup> , Salami, <sup>2,3</sup><br>Oliven <sup>6</sup> und Schafskäse <sup>g</sup>                                     | 9,90 €  |    |  |         |
| 73 | Pizza Quadris<br>mit Tomaten, Mozzarella <sup>g</sup> , Schinken <sup>2,3,7</sup> ,<br>Salami <sup>2,3</sup> , Oliven <sup>6</sup> und Artischocken                     | 9,90 €  |    |  |         |

Selbstverständlich können Sie Ihre Lieblingspizza auch selbst zusammenstellen, oder Sie bestellen zu unseren Pizza-Kreationen Extras dazu.

Jeder Extrawunsch kostet zwischen 1 € und 3 €.



## Pasta<sup>a</sup>

101 Spaghetti Aglio Olio e Peperoncini mit Olivenöl, Knoblauch und Peperoncino	8,50 €	112 Tagliatelle <sup>c</sup> Boscaiola mit frischen Champignons, Speck, Erbsen in einer Tomatensauce	9,90 €
102 Spaghetti Puttanesca mit Tomaten, Sardellen <sup>d</sup> , Oliven und Kapern	8,90 €	113 Tagliatelle <sup>c</sup> Made in Sud mit Parmaschinken, Rucola, dünn gehobeltem Parmesan <sup>g</sup> , Walnüsse in einer Mascarpone <sup>g</sup> sauce	11,90 €
103 Spaghetti Carbonara mit Bauchspeck und Eier	8,90 €	114 Tagliatelle <sup>c</sup> Vesuvio mit gebratenen Auberginen und Basilikum in einer Tomaten-Pestosauce <sup>h2, g</sup>	9,50 €
104 Spaghetti al Pesto Genovese mit Sahnesauce <sup>g</sup> , Pesto <sup>h2, g</sup> und dünn gehobeltem Parmesan <sup>g</sup>	9,50 €	115 Gnocchi Sorrento mit Tomatensauce, Mozzarella <sup>g</sup> und Basilikum	8,90 €
105 Spaghetti Bolognese mit Tomaten in Hackfleischsauce	9,50 €	116 Gnocchi Gorgonzola mit Sahne <sup>g</sup> und Gorgonzolasauce <sup>g</sup>	8,90 €
106 Spaghetti alla Chitarra mit Tomaten, dünn gehobeltem Parmesan <sup>g</sup> und Rucola	8,50 €	117 Gnocchi Scogliera mit Meeresfrüchten <sup>b, d, m</sup> und Zucchini	12,90 €
107 Penne Napoli mit Tomatensauce	8,50 €	118 Tortellini Rossini mit Tomaten-Sahnesauce <sup>g</sup> , Schinken <sup>2, 3, 7</sup> und Erbsen	9,50 €
108 Penne alla Chef mit Paprika, Sahne <sup>g</sup> Pfeffersauce	9,50 €	119 Tortellini Panna mit Schinken <sup>2, 3, 7</sup> in Sahnesauce <sup>g</sup>	8,90 €
109 Penne Contadina mit frischem Gemüse und Pecorino <sup>g</sup>	9,50 €	120 Ravioli <sup>c</sup> Bellavista - Hausgemacht - mit Spinat in Mascarpone <sup>g</sup> sauce	12,50 €
		121 Ravioli <sup>c</sup> Burro Salvia mit Butter <sup>g</sup> in Salbeisauce	11,90 €
		122 Lasagne <sup>c, g</sup> - hausgemacht -	10,90 €
		123 Combinazione 3 Sorten Nudeln in Tomatensauce mit Käse <sup>g</sup> überbacken	9,90 €
110 Tagliatelle <sup>c</sup> Mare e Monti mit Zucchini und Garnelen <sup>b</sup>	10,50 €	124 Tagliolini Alfredo geschwenkt im Parmesanleib <sup>g</sup> und Trüffelöl	11,90 €
111 Tagliatelle <sup>c</sup> Salmone mit Cocktailtomaten und frischem Lachs <sup>d</sup>	11,90 €		



Fragen Sie nach unseren hausgemachten Pastaspezialitäten



## Riso - Reisgerichte

- |     |  |         |
|-----|--|---------|
| 125 | Risotto Mare Chiaro<br>mit Meeresfrüchten <sup>b,d,m</sup>                                     | 14,90 € |
| 126 | Risotto Made in Sud<br>in einer Fonduesauce <sup>g</sup> frischen<br>Champignons und Trüffelöl | 12,50 € |
| 127 | Risotto Vittorio<br>mit Steinpilzen in einer Weißweinsauce <sup>13</sup>                       | 15,90 € |

## Carne Maiale - vom Schwein

- |     |  |         |
|-----|--|---------|
| 141 | Impanata Milanese<br>Schnitzel Wiener Art  | 15,50 € |
| 142 | Cotoletta<br>Bolognese/Parmigiana/Cacciatore<br>Schnitzel nach Wahl<br>Bologneseschnitzel<br>paniertes <sup>a,c</sup> Schnitzel mit<br>Hackfleisch und Käse <sup>g</sup> überbacken<br>Parmesanschnitzel<br>paniertes <sup>a,c</sup> Schnitzel mit Schinken <sup>2,3,7</sup><br>und Käse <sup>g</sup> überbacken<br>Jägerschnitzel<br>paniertes <sup>a,c</sup> Schnitzel mit<br>Zwiebel-Champignonsauce <sup>g</sup> | 15,00 € |
| 143 | Impanata Made in Sud<br>paniertes <sup>a,c</sup> Schnitzel in einer<br>Paprika-Pfeffer-Sahnesauce <sup>g, 13</sup>   | 16,50 € |
| 144 | Impanata Contadina<br>paniertes <sup>a,c</sup> Schnitzel mit gebratenem<br>Speck und Spiegeleiern  | 16,50 € |
| 145 | Impanata Speciale<br>paniertes <sup>a,c</sup> Schnitzel mit Schinken <sup>2,3,7</sup><br>Käse, Ananas in Sahnesauce <sup>g</sup>   | 16,50 € |

## Carne di Vitello / vom Kalb

- |     |   |         |
|-----|---|---------|
| 161 | Scaloppina nach Wahl<br>Kalbfleisch mit Zitronensauce<br>oder mit Weißwein <sup>13</sup> oder Marsala <sup>13</sup> | 19,50 € |
| 162 | Scaloppina ai Funghi<br>Kalbfleisch mit frischen Champignons  | 19,50 € |
| 163 | Scaloppina Made in Sud<br>Kalbfleisch in einer<br>Paprika-Pfeffer-Sahnesauce <sup>g,13</sup>                        | 20,50 € |
| 164 | Scaloppina Burro Salvia <sup>g</sup><br>Kalbfleisch in einer Butter-Salbeisauce                                     | 19,50 € |
| 165 | Scaloppina Fondute<br>Kalbfleisch in einem Käsefondue <sup>g</sup>  | 20,50 € |

## Carne di Manzo / vom Rind

- |     |   |         |
|-----|---|---------|
| 181 | Bistecca ai Ferri<br>Rumpsteak vom Grill  | 20,50 € |
| 182 | Bistecca con Cipolle<br>Rumpsteak vom Grill mit Zwiebeln  | 21,50 € |
| 183 | Bistecca al Pepe Verde<br>Rumpsteak vom Grill in einer<br>grünen Pfefferrahmsauce <sup>g,13</sup> | 22,50 € |
| 184 | Bistecca Bismarck<br>Rumpsteak vom Grill mit Spiegeleier  | 23,50 € |
| 185 | Bistecca ai Funghi<br>Rumpsteak vom Grill mit Pilz-Variation                                      | 23,50 € |
| 186 | Bistecca Pizzaiola<br>Rumpsteak vom Grill in einer<br>Cocktailtomaten-Olivensauce                 | 24,50 € |
| 187 | Filetto ai Ferri<br>Filet vom Grill   | 27,50 € |
| 188 | Filetto Barolo<br>Filet vom Grill verfeinert in einer<br>hochwertigen Rotweinsauce <sup>13</sup>  | 30,50 € |
| 189 | Filetto All'arancio<br>Filet vom Grill in einer feinen Orangensauce                               | 29,50 € |
| 190 | Filetto Made in Sud<br>Filet vom Grill in einer Pfeffer-Sahnesauce                                | 29,50 € |



Alle Fleischgerichte werden von zwei der folgenden Beilagen nach Wunsch begleitet:  
Salat, Brat- oder Salzkartoffeln, Pommes frites, Kroketten<sup>a,c,g</sup>, Reis oder frischem Gemüse der Saison



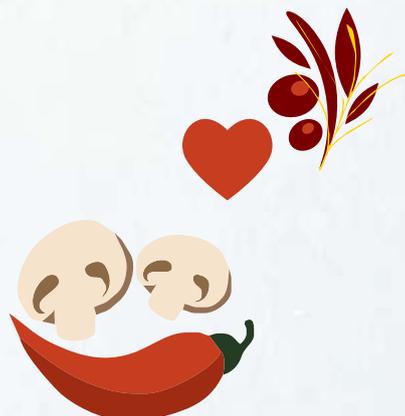
## Pesce - Fischgerichte

201 Calamari alla Romana frittierte Calamari <sup>m</sup> -Ringe	18,50 €
202 Calamari alla Griglia Calamari <sup>m</sup> -Tuben vom Grill	18,50 €
203 Calamari alla Luciana gedünstete Tintenfischringe <sup>m</sup> in einer Tomaten-Olivensauce	18,50 €
204 Fritto Misto frittierte gemischte Fischvariation <sup>b,d,m</sup>	25,50 €
205 Gamberoni Grigliati Riesengarnelen <sup>b</sup> vom Grill	28,50 €
206 Gamberoni Imperiali Estragon Riesengarnelen <sup>b</sup> vom Grill in einer Estragonsauce	29,50 €
207 Pesce Misto alla Griglia gemischte Fischplatte <sup>b,d,m</sup> vom Grill	28,50 €
208 Salmone Made in Sud Lachs <sup>d</sup> geschwenkt in einer Zitronen-Butter <sup>g</sup> Pistaziensauce <sup>h1</sup>	19,50 €
209 Salmone Patty Lachs <sup>d</sup> gedünstet in einer Cocktail <sup>g</sup> Tomatensauce	20,50 €
210 Dorade agli Agrumi Doradenfilet <sup>d</sup> in einer Zitrus-Orangen-Weißweinsauce <sup>13</sup>	22,50 €
211 Dorade alla Griglia Doradenfilet <sup>d</sup> vom Grill	19,50 €
212 Dorade al Burro e Salvia Doradenfilet <sup>d</sup> in einer Butter <sup>g</sup> Salbeisauce	20,50 €

Alle Fischgerichte werden von  
zwei der folgenden Beilagen nach  
Wunsch begleitet:  
Salat, Brat- oder Salzkartoffeln,  
Pommes frites, Krokette<sup>a,c,g</sup>, Reis  
oder frischem Gemüse der Saison

## Dolci - Nachspeisen

231 Sorbet al Limone halbgefrorenes aus Zitronensaft	6,50 €
232 Tiramisu <sup>a,c,g 9,h4</sup> mit Kaffee beträufelter Biskuitboden bedeckt mit einer Kaffee und Mascarponecreme mit Kakaopulver	6,90 €
233 Panna Cotta <sup>g</sup> eine Spezialität aus dem Piemont mit Vanillegeschmack <sup>g</sup>	6,90 €
234 Schokosoufflè luftige Eierspeise <sup>c</sup> mit Schokolade und Vanilleeis <sup>g</sup>	7,50 €
235 Tartufo Nero <sup>a,c,g,f</sup> klassisches halbgefrorenes Eis aus Zabaione und dunkler Schokoladencreme	6,90 €
236 Gelato Misto gemischtes Eis <sup>g</sup> mit 3 Kugeln, auf Wunsch auch mit Sahne <sup>g</sup>	6,90 €





## Warme Getränke

301 Caffè <sup>9</sup> , Caffè koffeinfrei	2,50 €
302 Espresso <sup>9</sup> , Espresso koffeinfrei	2,30 €
303 Espresso Doppio <sup>9</sup>	4,50 €
304 Cappuccino <sup>9, 9</sup>	3,00 €
305 Latte Macchiato <sup>9, 9</sup>	3,60 €
306 Tee	3,00 €

## Softdrinks

341 Aqua Panna	Fl. 1l	6,50 €
342 San Pellegrino	Fl. 1l	6,50 €
343 San Pellegrino	Fl. 0,25l	2,90 €
344 Fanta <sup>1,3</sup>	0,2l	2,90 €
345 Fanta <sup>1,3</sup>	0,4l	4,70 €
346 Cola <sup>1,9</sup>	0,2l	2,90 €
347 Cola <sup>1,9</sup>	0,4l	4,70 €
348 Cola light <sup>1,9,11</sup>	0,2l	2,90 €
349 Cola light <sup>1,9,11</sup>	0,4l	4,70 €
350 Sprite <sup>3</sup>	0,2l	2,90 €
351 Sprite <sup>3</sup>	0,4l	4,70 €
352 Spezi <sup>1,3,9</sup>	0,2l	2,90 €
353 Spezi <sup>1,3,9</sup>	0,4l	4,70 €
354 Bitter Lemon <sup>10</sup>	0,2l	3,00 €
355 Bitter Lemon <sup>10</sup>	0,4l	4,90 €

## Aperitif

Vor dem Essen empfehlen wir einen Aperitif

321 Prosecco <sup>13</sup>	0,1l	5,90 €
322 Prosecco vom Fass <sup>13</sup>	0,1l	6,50 €
323 Aperol-Spritz <sup>1,10,13</sup>	4cl	7,50 €
324 Martini Bianco <sup>13</sup>	5cl	5,50 €
325 Bitterino <sup>1,10</sup>	0,1l	4,50 €
326 Sherry <sup>13</sup> dry oder medium	5cl	4,90 €
327 Campari-Orange <sup>1</sup>	4cl	6,50 €
328 Campari-Soda <sup>1</sup>	4cl	6,50 €

## Säfte

371 Apfelsaft <sup>3</sup>	0,2l	2,90 €
372 Apfelsaft <sup>3</sup>	0,4l	4,70 €
373 Apfelsaftschorle <sup>3</sup>	0,2l	2,90 €
374 Apfelsaftschorle <sup>3</sup>	0,4l	4,70 €
375 Orangensaft	0,2l	2,90 €
376 Orangensaft	0,4l	4,90 €



## Spirituosen

391 Ramazotti	4cl	5,50 €
392 Averna	4cl	5,50 €
393 Sambuca	2cl	4,50 €
394 Vecchia Romagna <sup>13</sup>	2cl	5,00 €
395 Fernet	4cl	5,00 €
396 Amaretto di Saronno <sup>1, h4</sup>	4cl	4,90 €
397 Grappa della Casa <sup>13</sup>	2cl	4,50 €
398 Grappa Prosecco <sup>13</sup>	2cl	6,90 €
399 Grappa Amarone <sup>13</sup>	2cl	6,90 €
400 Limoncello	2cl	4,90 €
401 Baileys <sup>1,9,g</sup>	4cl	4,90 €
402 Williams Birne	2cl	4,90 €
403 Malteser	2cl	4,50 €

## Pfungstädter Biere<sup>A1</sup> vom Fass



421 Pfungstädter Pils <sup>A1</sup>	0,3l	3,00 €
422 Pfungstädter Pils <sup>A1</sup>	0,5l	4,50 €
423 Pfungstädter Radler <sup>A1</sup>	0,3l	3,00 €
424 Pfungstädter Radler <sup>A1</sup>	0,5l	4,50 €

## Pfungstädter Biere aus der Flasche



425 Hefeweizen Hell <sup>A1</sup>	Fl. 0,5l	4,50 €
426 Hefeweizen Dunkel <sup>A1</sup>	Fl. 0,5l	4,50 €
427 Kristallweizen <sup>A1</sup>	Fl. 0,5l	4,50 €
428 Hefeweizen alkoholfrei <sup>A1</sup>	Fl. 0,5l	4,50 €
429 Free alkoholfrei <sup>A1</sup>	Fl. 0,3l	3,50 €



## Weißweine im Ausschank 0,25l

441 Pinot Grigio<sup>13</sup> 5,50 €

trocken, DOC, Venetien

Der Duft von Kernobst und Honigmelone. Der Körper ist voll, der Geschmack harmonisch rund

442 Frascati<sup>13</sup> 5,50 €

trocken, DOC, Latium

Wohlschmeckend und harmonisch mit einem angenehmen Nachgeschmack, strohgelbe Farbe

443 Chardonnay<sup>13</sup> 5,50 €

halbtrocken, DOC, Venetien

Duftet nach knackig-saftigen Äpfeln und reifen Trauben und lässt dabei bereits seine Vitalität und seine feinen Aromen erahnen.

444 Bianco Casa Made in Sud<sup>13</sup> 5,50 €

trocken, IGT, Kampagnien,

aromatisches Bouquet mit Noten von gelben Früchten und Stachelbeeren sowie leicht exotischen Nuancen.

450 Weißweinschorle<sup>13</sup> 4,50 €



## Rotweine<sup>13</sup> im Ausschank 0,25l

461 Primitivo di Manduria<sup>13</sup> 5,50 €

trocken, DOC, Apulien

ein dunkler, dichter Wein mit gewürzbetonter Fruchtigkeit. Sehr saftig und fruchtig, ist bestens strukturiert und körperreich.

462 Montepulciano<sup>13</sup> 5,50 €

trocken, DOC, Abruzzen

ausgewogen und komplex mit gefälligen, perfekt in die Struktur gut eingebundenen Tanninen. Körperreich und kraftvoll

463 Chianti<sup>13</sup> 5,50 €

trocken, DOC, Toscana

Mit duft nach getrockneten Feigen, nach Kirschen und Waldbeerenkonfitüre, körperreich mit sanften Tanninen. Am Gaumen ist er vielschichtig.

464 Lambrusco<sup>13</sup> 5,50 €

Perlwein, süß, IGT, Emilia-Romagna

Frisch, fruchtig und federleicht, charakteristisch ist die feine Perlage in Verbindung mit einer geringen Restsüße und äußerst sanften Tanninen.

465 Rosso Casa Made in Sud<sup>13</sup> 5,50 €

trocken, IGT, Kampagnien,

frisches und florales Bouquet mit Anklängen von Himbeeren, Walderdbeeren und Kirschen

## Roséwein<sup>13</sup> im Ausschank 0,25l

466 Rosè 5,50 €

trocken, IGT, Toscana

Wunderbar fein und frisch mit Gerschmack von Pflaume, Brombeere und Schwarzkirsche.

## Empfehlung im Ausschank 0,25l

475 Lugana<sup>13</sup> 8,50 €

weiß, trocken, IGT, Lombardai

Gras, Kräuter, Zitrus, Apfel. Blumig und fruchtbetont. Frische angenehme Säure, typischer Gardasee Charakter.

## Apfelwein<sup>13</sup>

545 Apfelwein<sup>13</sup> pur oder gespritzt - 0,25l 3,50 €

546 Apfelwein<sup>13</sup> pur oder gespritzt - 0,5l 4,90 €



Sehr geehrter Besucher unseres Ristorante, wir fühlen uns geehrt, dass Sie sich für uns entschieden haben. Vielen Dank für Ihren Besuch. Wir sind stets bemüht, Ihnen den bestmöglichen persönlichen Service zu bieten, um Ihren Besuch bei uns so angenehm wie möglich zu gestalten. Unser Erfolg kann nur von Ihnen beurteilt werden.

Unser Ristorante eignet sich auch für Festlichkeiten aller Art, bitte sprechen Sie uns an, wir erstellen für Sie ein individuelles und unverbindliches Angebot, und gehen selbstverständlich auf Ihre Wünsche ein.



Freitagsgasse 5 64319 Pfungstadt Telefon: 06157 9899269

Öffnungszeiten: Dienstag bis Samstag von 17:30 bis 23 Uhr

Sonntag und Feiertage von 11:30 bis 14:30 und 17:30 bis 21:00 Uhr

Montag Ruhetag

13

### Lebensmittelkennzeichnungen

#### Zusatzstoffe

- |                              |                                     |
|------------------------------|-------------------------------------|
| 1) Mit Farbstoff,            | 7) Hinterschinken mit Phosphat      |
| 2) Mit Konservierungsstoff   | 8) Krebsfleischnitrat,              |
| 3) Mit Antioxidationsmittel  | 9) Koffeinhaltig                    |
| 4) Mit Geschmacksverstärker, | 10) Chininhaltig,                   |
| 5) Geschwefelt               | 11) Mit Süßungsmittel               |
| 6) Geschwärzt,               | 12) Enthält eine Phenylalaninquelle |
|                              | 13) Enthält Sulfite                 |

#### Allergen-Kennzeichnung:

- |                                    |                                 |
|------------------------------------|---------------------------------|
| a) Glutenhaltiges Getreide, Weizen | h2) Schalenfrüchte, Pinienkerne |
| a1) Glutenhaltige Gerste           | h3) Schalenfrüchte, Haselnüsse  |
| b) Krebstiere,                     | h4) Schalenfrüchte, Mandeln     |
| c) Eier                            | h5) Schalenfrüchte, Walnuss     |
| d) Fisch,                          | i) Sellerie,                    |
| e) Erdnüsse                        | j) Senf                         |
| f) Sojabohnen,                     | k) Sesamsamen,                  |
| g) Milch                           | l) Lupinen                      |
| h1) Schalenfrüchte, Pistazien      | m) Weichtiere                   |

# Deutsch - Italienisch

Guten Tag - **buongiorno**

Guten Abend - **buonasera**

Wie geht es dir ? - **come stai?**

schön euch zu - **piacere di vederti**

Einen Grappa bitte - **una Grappe per favore**

Bitte die Rechnung - **il conto prego**

Bis bald - **a presto**

