

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 <i>Kurz gebratene Bio Shii-Take, Bio-Kräuterseitlinge und Steinchampignons mit getrüffelem Olivenöl, auf Rucola angerichtet mit Parmesansplitter und Balsamicocrema</i>	15,90
Fiocchi di Pera e Formaggio /vegetarisch <i>Hausgemachte Pasta in Flöckchenform mit einer Käse-Birnefüllung in Tomaten-Sahnesoße</i>	15,90
Lasagne Tradizionale <i>Selbstgemachte Lasagne nach klassischer Art mit Bolognese, Bechamél, Parmesan und Mozzarella überbacken</i>	15,90
Bavette al Mare <i>Schmale Bandnudeln mit Lachsstückchen, Garnelen und Kalamari in einer Tomaten-Weißweinsauce mit Minze, Oliven und Kapern</i>	18,90
Strozzapreti alla Salsiccia <i>Frische Pasta mit toskanischer Fenchelwurst, Steinchampignons und Kirschtomaten in Tomatensoße mit Parmesansplitter</i>	16,90
Tortelli alla Zucca <i>Pasta mit einer Füllung vom ital. Delica-Kürbis mit gebratenen Speckwürfeln in Sahnesoße</i>	14,90
Reginelle Gamberi e Lime (scharf) <i>Bandnudeln mit Garnelen an pikanter Limetten-Knoblauchsoße mit Kirschtomaten</i>	18,90
Orecchiette ai Gamberi e Zucchini <i>Frische Pasta mit Garnelen, Kirschtomaten, Zucchiniastreifen und Weißweinsauce</i>	18,90
Scaloppine ai Funghi <i>Kalbfleischmedalloins mit gebratenen Steinchampignons in Sahnesoße mit Spaghetti</i>	24,90
Frittura Mista di Pesce <i>Frittierte Fischstücke mit Lachsfilet, Calamari und Garnelen mit gemischtem Salat</i>	22,90
Pesce Spada alla Griglia <i>Frisches Schwertfischfilet vom Grill mit pikante Spaghetti Aglio e Olio e Peperoncino</i>	25,50
Paillard di Vitello /glutenfrei <i>Kalbfleischscheiben vom Grill mit gemischtem Salat</i>	19,90
Salmone alla Griglia /glutenfrei <i>Frisches Lachsfilet vom Grill mit Rosmarinkartoffeln und Gemüse</i>	24,90
Saltimbocca alla Romana <i>Kalbfleischmedalloins mit frischem Salbei und Parmaschinken an einer Weißweinsauce mit Rosmarinkartoffeln</i>	25,90

Dolci?

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

Preisreduktion für kleine Gerichte	2,00
Panini (5Stk.) zum Hauptgang /Nachbestellung	1,50

Aus Umweltschutzgründen berechnen wir für die Mitnahme von Im-Haus verzehrten Speisen eine Pauschale von 1€ pro Behälter. Bei Umbestellungen berücksichtigen Sie bitte marktbedingte Preisanpassungen.
Räuberteller bei Erwachsenen + 2€

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

Antipasti / Vorspeisen

Bruschetta Tradizionale

Gewürfelte Tomatenstückchen mit Knoblauch, Meersalz, Oregano und Basilikum auf geröstetem hausgemachtem Brot

6,90

Formaggio di Pecora Caramellata

Karamellisierter Schafskäse auf Rucola mit Pinienkernen, Kirschtomaten und Balsamicocreme

10,90

Carpaccio di Manzo

Hauchdünne Scheiben vom Rinderfilet mit Rucola, Parmesansplittern & nativem Olivenöl

14,90

Vitello Tonnato

Sous-Vide gegartes Kalbfleisch in Scheiben, mit Kapern & hausgemachter Thunfischcreme

14,90

Insalata di Mare

Frischer Meeresfrüchtesalat mit feiner Staudensellerie, Paprika, Oliven und Kirschtomaten

16,50

Antipasto all'Italiano

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

18,90

Le Nostre Insalate / Salate

Insalata Mista

Bunte frische Blattsalate mit Gurken, Tomaten, Radiccio, Rucola, Karottenraspeln und roten Zwiebelringen

7,50

Insalata di Pomodori e Pecorino

Tomatensalat mit Schafskäse, Rucola und roten Zwiebelringen

6,90

Insalata Caprese

Mozzarella auf Tomaten mit frischem Basilikum und nativem Olivenöl

9,90

Insalata di Rucola e Parmigiano

Rucolasalat mit Parmesansplitt und Kirschtomaten

9,90

Insalata Mare e Monti

Großer gemischter Salat mit gebratenen Garnelen und frischen Steinchampignons

15,90

Insalata di Tonno

Großer gemischter Salat mit Thunfisch, Oliven und roten Zwiebelringen

15,90

Insalata di Salmone

Großer gemischter Salat mit gebratenen Lachsfiletstückchen und Balsamicocreme

16,90

Insalata La Fontana

Großer gemischter Salat mit gebratenen Rinderfiletstreifen (100g.) an einer Balsamicojus und Parmesansplittern

18,90

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

Le Nostre Paste / Pastaklassiker

Spaghetti alla Carbonara	14,90
<i>Spaghetti mit Speck, Ei und Parmesan in einer Sahnesoße</i>	
Bavette al Pesto e Gamberi	16,90
<i>Schmale Bandnudeln mit gebratenen Garnelen, Basilikumpesto, Sahne und Kirschtomaten</i>	
Spaghetti Aglio e Olio e Peperoncino	11,90
<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	11,90
<i>in einer feurig pikanten Tomatensoße mit Parmesansplittern</i>	
Penne alla Bolognese Tradizionale (100% Rind)	14,90
<i>in einer Bolognesesoße nach traditioneller Art geschmort mit Parmesansplittern</i>	
Penne Fantasia Mia	18,90
<i>mit Rinderfiletstreifen (100g.), Rucola, Parmesan und Kirschtomaten in einer Tomatensoße</i>	
Penne al Forno	14,90
<i>in einer Bolognesesoße nach traditioneller Art überbacken mit Mozzarella & Parmesan</i>	
Penne Delizia	14,90
<i>mit Kalbfleischstreifen und frischer Paprika in Sahnesoße mit Parmesansplittern</i>	
Penne alla Boscaiola	14,90
<i>mit gebratenen Speckwürfeln, Steinchampignons, Kirschtomaten in Tomaten-Sahnesoße</i>	
Gnocchi alla Sorrentina	13,90
<i>in Tomatensoße mit zerlassener Mozzarella und Basilikum überbacken</i>	
Bavette al Salmone	17,90
<i>Schmale Bandnudeln mit frischem Lachsfiletstückchen in einer Tomaten-Sahnesoße</i>	
Bavette ai Funghi Misti	16,90
<i>Schmale Bandnudeln mit frischen Bio Shii-Take Pilzen, Kräuterseitlingen und Steinchampignons in einer Butter-Salbeisoße</i>	
Ravioli Ricotta e Spinaci	14,90
<i>Hausgemachte Teigtaschen in Halbmondform gefüllt mit Ricotta und Spinat in Tomaten-Sahnesoße mit Parmesansplittern</i>	
Tortellini Prosciutto e Panna	13,90
<i>Tortellini mit Rindfleischfüllung in einer Schinken-Sahnesoße mit Parmesansplittern</i>	
Tortellini al Forno	14,90
<i>Tortellini mit Rindfleischfüllung in Tomaten-Sahnesoße überbacken mit Mozzarella</i>	
Preisreduktion für kleine Gerichte	2,00
Panini(5Stk.) zum Hauptgang	1,50

Aus Umweltschutzgründen berechnen wir für die Mitnahme von Im-Haus verzehrten Speisen eine Pauschale von 1€ pro Behälter. 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*
- Terasse & 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 unbeschwerten 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

Die Pizza wird direkt auf Stein gebacken. Für diese Pizza verwenden wir ein spezielles italienisches Mehl (Typ 00) und grundsätzlich original italienische Fior di Latte Mozzarella & Tomatensoße aus San Marzano Tomaten. Genießen Sie die original italienische Pizza aus unserem Steinofen.

Alle Pizzen werden mit Tomatensoße und Fior di Latte Mozzarella belegt.

Pizza Margherita	11,50
<i>Pizza mit Mozzarella und Tomatensoße</i>	
Pizza Salami	12,50
<i>mit Salami</i>	
Pizza Prosciutto	12,50
<i>mit Vorderschinken</i>	
Pizza Funghi	12,50
<i>mit frischen Steinchampignons</i>	
Pizza Speciale	13,90
<i>mit Hinterschinken, Salami und frischen Steinchampignons</i>	
Pizza Marinara	14,90
<i>mit Sardellen, Kapern und Oliven</i>	
Pizza Infernale	14,90
<i>mit Salami, Oliven, grünen milden Peperoni und Peperoncino -pikant</i>	
Pizza Calabrese	14,90
<i>mit kalabresischer pikanter luftgetrockneter Salsiccia und pikanter Spianata Calabrese</i>	
Pizza Frutti di Mare	18,90
<i>mit frischen Meeresfrüchten</i>	
Pizza Burrata	18,90
<i>mit Burrata aus Kampanien, Rucola, Kirschtomaten und luftgetrocknetem Schinken</i>	
Pizza Anna	15,90
<i>mit frischem gemischtem Gemüse und einem Hauch Knoblauchöl</i>	
Pizza Crudaiola	16,90
<i>mit Parmaschinken, Rucola, Kirschtomaten und Parmesansplittern</i>	
Pizza Sophia	17,90
<i>mit Carpaccio vom Rind, Parmesansplittern, Rucola und Kirschtomaten</i>	
Pizza Hawaii	13,90
<i>mit Vorderschinken und Ananas</i>	
Pizza „5“ Stagione	15,90
<i>mit Hinterschinken, Salami, frischen Steinchampignons, Paprika und Artischocken</i>	
Pizza Tonno e Cipolla	15,90
<i>mit Thunfisch und roten Zwiebelringen</i>	
Pizza Gorgonzola e Spinaci	15,90
<i>mit Gorgonzola und Spinat</i>	

Jede Pizza auch als Pinsa möglich(ca.36cmx18cm)

+3€

Pizze Speciale / Unsere Gourmetpizzen

Pizza Ca-Pin-O	17,90
<i>mit kurz gebratenen Bio Shii-Take Pilzen, Kräuterseitlingen, Steinchampignons, Rucola, Parmesansplittern, getrüffelttem 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, getrüffelttem Olivenöl, Rucola und Parmesansplittern</i>	
Pizza Dolce e Salato	15,90
<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)	17,90
<i>mit Mozzarella, Sahne, Basilikumpesto, gebratenen Garnelen und Mandelsplittern</i>	
Pizza alla Ricotta e Basilico	16,90
<i>mit Mozzarella, Basilikumpesto, Ricotta-Frischkäse, Kirschtomaten und Basilikum</i>	
Pinsa alla Vegetariana (ca. 36cm x 18cm)	15,90
<i>Luftig, knuspriger Teig mit frischem gemischtem Gemüse</i>	
Pinsa alla Bufala e Crudo D.O.P. (ca. 36cm x 18cm)	17,90
<i>Luftig, knuspriger Teig mit Büffelmozzarella, luftgetrocknetem Schinken und Rucola</i>	

DOLCE PIZZE - SÜSSE VERSUCHUNG

Pizza alla Nutella e Banana	8,50
<i>Pizzateig mit Nutella, Bananenstückchen und Puderzucker</i>	
Pizza alla Nutella	7,50
<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 5,90
Teinacher Gourmet Naturell 0,25l / 0,5l / 0,75l	3,00	4,10 5,90
Teinacher Genußlimonaden verschiedene Variationen 0,33l	3,50	
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	4,50
Alpirsbacher Hefeweizen Weißbier vom Fass	3,50	4,50
Alpirsbacher Export vom Fass	3,50	4,50
Alpirsbacher Hefe Weißbier Kristall / Dunkel	3,50	4,50
Radler / Weizenradler	3,50	4,50
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 Macchiatto	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>	
Ramazzotti 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

Aperitif 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

Ramazzotti, 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.