

Da Claudio

RISTORANTE • PIZZERIA



Aperitivo Italiano

Als Aperitivo wird in Italien nicht nur der Aperitif selbst, sondern auch die Gewohnheit bezeichnet, sich abends in den Bars und Restaurants mit Freunden zu treffen, einen Drink zu nehmen und sich gemeinsam die Häppchen zu teilen.

Verschiedene Oliven 4,90 EUR
Rohe, gefüllte & frittierte Oliven

Mozzarella di bufala g 4,90 EUR
Büffelmozzarella auf Kirschtomaten und Rucola

Baby Calamari Mango Salat d 7,90 EUR
Mit Tomaten, Gurken, Karotten und Mango

Aperitif

Lillet Balis Balis, Lillet Blanc, Limette, Basilikum o.s 7,90 EUR

Aperol Spritz o.s 7,90 EUR

Hugo 7,90 EUR

Antipasti - Vorspeisen

Bruschetta a ✓ 5,00 EUR
Tomaten, Basilikum, Knoblauch, Oregano, Olivenöl

Mozzarella Caprese g 11,50 EUR
Mozzarella, Tomaten, Basilikum

Antipasto Parma 12,50 EUR
Parmaschinken, Rucola, Parmesan, grüne Oliven

Antipasto della casa ga 13,50 EUR
Gemischter Vorspeisenteller

Vitello Tonato d 14,50 EUR
Gebratenes Kalbfleisch, Thunfischcreme, Kapern, Rucola

Insalata - Salate

Insalata Mista ✓ 5,80 EUR
Bunter gemischter Salat

Insalata Pomodori e Cipolle ✓ 6,00 EUR
Tomatensalat mit Zwiebeln

Insalata Nizza d 10,50 EUR
Gemischter Salat mit Thunfisch und Zwiebeln

Insalata alla Greca g 10,50 EUR
Gemischter Salat mit Schafskäse, Peperoni, Oliven

Rucola Baby Calamari d 14,50 EUR
Rucolasalat mit kleinen Tintenfischen und Parmesanraspeln

Carne di Manzo - Argentinisches Rindersteak vom Grill

Tagliata di Manzo 200g Auf Rucola mit gerösteten Pinienkernen	20,50 EUR
Costata alla Griglia 200g mit gemischtem Salat oder Kartoffeln	24,50 EUR

Scaloppine - Schweinemedallions

Alle Fleischgerichte werden mit Kartoffeln oder Salat serviert

Paillard alla Griglia Schweinemedallions vom Grill	14,50 EUR
Scaloppina al Vino Bianco Schweinemedallions mit Weißweinsauce	16,50 EUR
Scaloppina alla Lombarda Schweinemedallions mit Zitronensauce	16,50 EUR
Scaloppina alla Pizzaiola Schweinemedallions mit Tomatensauce, Kapern und Oliven	16,50 EUR
Scaloppina alla Romana Schweinemedallions mit Parmaschinken und Salbei	17,50 EUR

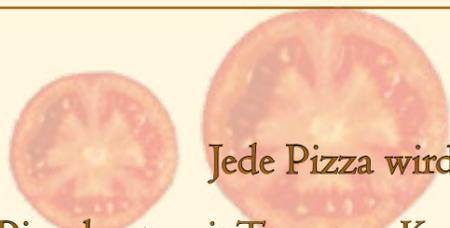
Pesce - Fischgerichte a

Alle Fischgerichte werden mit Kartoffeln oder Salat serviert

Rucola Baby Calamari Rucolasalat mit kleinen Tintenfischen und Parmesanraspeln	12,50 EUR
Calamari alla Griglia br Tintenfisch vom Grill	16,90 EUR
Scampi alla Griglia br Scampi vom Grill	19,50 EUR

Paste - Nudeln

Spaghetti Aglio & Olio ✓ Mit Knoblauch und Olivenöl	9,50 EUR
Rigatoni Arrabiata ✓ Mit Tomatensauce, Chillis und Knoblauch	9,50 EUR
Spaghetti Pomodoro e Basilico ✓ Mit Tomatensauce	9,50 EUR
Spaghetti Mariola ✓ Mit Tomatensauce, Oliven, Kapern, Oregano	10,50 EUR
Spaghetti al Ragout Mit Fleisch- und Tomatensauce	10,50 EUR
Tortellini al Prosciutto g Mit Sahnesauce und Schinken	10,50 EUR
Spaghetti Cabonara g Mit Schinkenspeck, Ei, Sahnesauce	11,50 EUR
Tagliatelle Emiliana g Mit Sahnesauce, Schinken, Champignons, Erbsen	11,50 EUR
Tagliatelle al Salmone a Mit Lachs, Knoblauch, Sahnesauce	12,50 EUR
Tagliatelle Scolpite dg Mit Lachs, Zwiebeln, Spinat, Tomaten-Sahnesauce	13,50 EUR
Ravioli hausgemacht brg ✓ Shrimps, Kirschtomaten in Tomaten-Sahnesauce	13,50 EUR
Tagliatelle ai Funghi Porcini Mit Steinpilzen, Kirschtomaten, Sahne, Knoblauch, Tomatensauce	13,50 EUR
Spaghetti alla Pescatore bdr Mit Meeresfrüchten, Tomatensauce, Knoblauch	13,50 EUR
Spaghetti ai Scampi br Mit Scampi, Tomatensauce, Kirschtomaten, Knoblauch	15,50 EUR



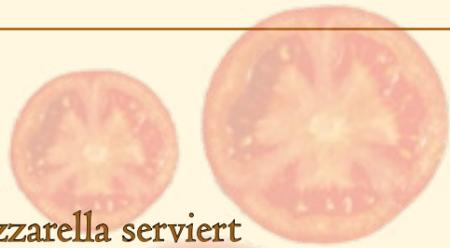
Pizza _{a g}

Jede Pizza wird mit Tomatensauce und Mozzarella serviert.

Pizzabrot mit Tomaten, Knoblauch, Oregano, Olivenöl 	7,00 EUR
Pizza Margherita	9,00 EUR
Pizza Funghi	9,50 EUR
Pizza Salami	10,00 EUR
Pizza Prosciutto mit Schinken	10,00 EUR
Pizza Regina mit Schinken und Champignons	10,50 EUR
Pizza Vegetariana mit verschiedenem Gemüse	11,50 EUR
Pizza Napoli mit Tomaten, Käse, Sardellen und Kapern	11,50 EUR
Pizza Marco mit Rucola, Parmesan und Kirschtomaten	11,50 EUR
Pizza Fantasia mit Schinken, Champignons und Peperoni	11,50 EUR
Pizza Calabria mit Salami, Schinken, Champignons	12,00 EUR
Pizza Salciccia mit scharfer Salami	12,00 EUR
Pizza da Claudio mit Salami, Schinken, Champignons, Peperoni, Paprika, Oliven	12,00 EUR
Pizza Tonno e Cipolle _a mit Thunfisch und Zwiebeln	12,00 EUR
Pizza Quattro Formaggi mit vier Sorten Käse	12,50 EUR
Pizza Schafskäse mit Rucola, Kirschtomaten und Schafskäse	12,50 EUR
Pizza Frutti di Mare _{b d r} mit Knoblauch, Meeresfrüchte	13,00 EUR
Pizza Bianca mit Gorgonzola, Speck, Zwiebeln, ohne Tomatensauce	13,00 EUR
Pizza Gorgonzola Spinaci mit Gorgonzola und Spinat	13,50 EUR
Pizza Parma mit Parmaschinken, Rucola und Parmesan	14,00 EUR



Extrawünsche:
Ananas, Champignons, Spinat, Peperoni, Oliven je 1,00 EUR
Salami, Schinken, Gorgonzola, Thunfisch, Sardellen je 1,50 EUR
Parmaschinken, Salciccia je 2,50 EUR



Pinsa _{a g}

Jede Pinsa wird mit Tomatensauce & Mozzarella serviert

Pinsa Romana - nach alter, römischer Tradition
Aus Weizen-& Reismehl, Sauerteig & mit Sojamehl und mit
einem Schuss Olivenöl verfeinert.

Alle Pinsen sind Glutenarm, leicht verdaulich sowie Kalorien- & Fettarm.
Auf Wunsch kann jede Pinsa vegan belegt werden.

Pinsa Bufala Mit Rucola, Tomaten, Bufala, Oregano, Olivenöl	12,50 EUR
Pinsa Diavola Mit Salciccia Piccant, Oregano	13,50 EUR
Pinsa Rustica Mit Zucchini, Aubergine, Spinat, Bufala, Oregano, Olivenöl	13,50 EUR
Pinsa Mortedella Mit Mortedella, Rucola, Pistazien, Provolone, Oregano, Olivenöl	14,50 EUR
Pinsa Sara Mit Rucola, Bufala, Kirschtomaten, Parmaschinken, Parmesan, Oregano, Olivenöl	14,50 EUR
Pinsa Letizia _{b r} Mit Zucchini, Schrimps, Kirschtomaten, Knoblauch, Spinat, Oregano, Olivenöl	14,50 EUR
Pinsa Salmone _a Mit Lachs, Creme Fraiche, Spinat, Bufala, Oregano, Olivenöl	14,50 EUR



Dessert a c g

Tiramisu	5,50 EUR
Himbeeruchen	5,50 EUR
Schokoladenkuchen	5,50 EUR

Wenden Sie sich gerne für die täglich wechselnden Desserts an unser Personal.

Bevande Calde - Heißgetränke

Espresso <small>4</small>	1,90 EUR
Doppio Espresso <small>4</small>	2,90 EUR
Tasse Kaffee <small>4</small>	3,50 EUR
Cappucino <small>g4</small>	3,50 EUR
Latte Macchiato <small>g4</small>	3,90 EUR

Digestif - Schnaps

Grappa	2cl	3,50 EUR
Sambuca	2cl	3,50 EUR
Ramazotti	2cl	3,50 EUR
Limoncello	2cl	3,50 EUR
Amaro Averna	2cl	3,50 EUR
Amaretto	2cl	3,50 EUR
Vecchia Romagna	2cl	4,00 EUR



Bevande - Getränke

Birra - Bier



Augustiner kleines Hell v. Fass	0,25l	2,20 EUR
Paulaner alkoholfreies Hell	0,5l	3,70 EUR
Augustiner Pils	0,3l	3,80 EUR
Erdinger alkoholfreies Weißbier	0,5l	4,10 EUR
Augustiner Hell vom Fass	0,5l	4,20 EUR
Augustiner Radler	0,5l	4,20 EUR
Erdinger Weißbier	0,5l	4,30 EUR
Erdinger Dunkles Weißbier	0,5l	4,30 EUR

Vino - Wein g

Bianco - Weißweine aus Italien

Prosecco	0,1l	6,00 EUR
Soave	0,2l	6,80 EUR
Pinot Grigio	0,2l	6,80 EUR
Trebbiano	0,2l	6,80 EUR
Chardonnay	0,2l	6,80 EUR
Lugana	0,2l	6,80 EUR

Rosé & Rosso - Rosé- und Rotweine aus Italien

Roséwein	0,2l	6,80 EUR
Chianti	0,2l	6,80 EUR
Sangiovese	0,2l	6,80 EUR
Merlot	0,2l	6,80 EUR
Nero d'Avola	0,2l	6,80 EUR
Montepulciano	0,2l	6,80 EUR

Vino in Bottiglia - Flaschenwein
Bianco - Weißweine aus Italien

Zenegaglia Lugana DOP „Matteo Zenegaglia“	0,75l	24,50 EUR
Prosecco	0,75l	24,50 EUR
Baglio Al Sole Pinot Grigio Friuli Grave	0,75l	28,50 EUR

Rosso - Rotweine aus Italien

Baglio le Mole Syrah Terre Siciliane	0,75l	24,00 EUR
Baglio al Mole Nero d'Avola DOC Villa Degli Olmi	0,75l	28,00 EUR
Baglio Al Sole Primitivo Salento Puglia	0,75l	29,00 EUR
Quattro Passi Appassimento	0,75l	32,00 EUR

Analcolico - Alkoholfrei

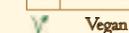
Coca Cola 4 5 7 II	0,33l	3,90 EUR
Coca Cola Zero 3 4 5 7 II	0,33l	3,90 EUR
Fanta 5 II	0,33l	3,90 EUR
Paulaner Spezi 4 5 7 II	0,40l	4,50 EUR
Red Bull 4 5 9 IO	0,25l	4,50 EUR
Fiordilino frizzante/sprudelnd	0,25l	3,50 EUR
Fiordilino naturale/still	0,25l	3,50 EUR
Tafelwasser	0,40l	3,90 EUR
Fiordilino frizzante/sprudelnd	0,75l	6,50 EUR
Fiordilino naturale/still	0,75l	6,50 EUR
Säfte	0,20l	3,50 EUR
Apfel, Johannisbeer-Nektar, Orange, Rhabarbar Schorlen	0,40l	4,50 EUR
Apfel, Johannisbeer-Nektar, Orange, Rhabarbar		

Allergenico - Allergene

Liebe Gäste, im Rahmen des Inkrafttretens der neuen EU Verordnung II169/2011 Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV) ab Dezember 2014, möchten wir Sie über die Produktionsstoffe und Allergene der verwendeten Speisen informieren.

Inhaltsstoffe:

1 Blattgold	5 mit Farbstoff	9 taurinhaltig	A Gluten / gluten	F Soja / soya	N Sesam / sesame seeds
2 Konservierungsstoff Benzoesäure	6 chininhaltig	10 wegen des erhöhten Koffeingehaltes nur in begrenzten Mengen verzehren	B Krebstiere / crustaceans	G Milch (Laktose) / milk (lactose)	O Sulfite / sulphites
3 Süßstoff Cyclamat, Aspartam, Acesulfam (enthält Phenylalanin) und Saccharin	7 phosphathaltig		C Ei / egg	H Nüsse / nuts	P Lupinen / lupins
4 koffeinhaltig	8 je 100ml, Brennwert 0,8kJ (0,18 kcal), Eiweiß 0,012g, Kohlenhydrate 0,03g, Fett 0,0g	11 Antioxidationsmittel 12 gelegentlich gewachst 13 gelegentlich schwarz gefärbt	D Fisch / fish	L Sellerie / celery	R Weichtiere / molluscs
			E Erdnuss / peanut	M Senf / mustard	



Informazioni Alimentari - Lebensmittelinformation

Alle Preise inklusive der gesetzlich jeweils gültigen Mehrwertsteuer. Stand November 2021.

PINSA ROMANA

nach alter römischer Tradition

AUS WEIZEN- UND REISMEHL, SAUERTEIG & SOJAMEHL VERFEINERT MIT EINEM SCHUSS OLIVENÖL

GLUTENARM

LEICHT VERDAULICH

KALORIEN- UND FETTARM



Wer Pizza mag, wird Pinsa lieben!

Pizzaliebhaber werden Pinsa lieben! Die Tradition der Pinsa reicht bis ins alte Rom zurück. Zwar scheinen sich Pizza und Pinsa zunächst kaum zu unterscheiden, doch wer eine Pinsa probiert wird den einzigartigen Geschmack sofort genießen.

Was macht die Pinsa Romana so besonders?

- ✓ Innen luftig, außen knusprig
- ✓ Einzigartige Mehlmischung: Weizen-, Soja- und Reismehl
- ✓ Gute Verdaulichkeit, aufgrund langer Teigführung (72 h)
- ✓ Keine Zusatzstoffe oder Konservierungsmittel
- ✓ Traditionelle ovale Form
- ✓ Teig: 100 % vegan

Jetzt gleich probieren!

Montag-Freitag 11⁰⁰ - 15⁰⁰ & 18⁰⁰ - 0⁰⁰
Samstag 18⁰⁰ - 0⁰⁰
Sonn- & Feiertage Geschlossen
Telefon: 089 288 08 247

Da Claudio
RISTORANTE • PIZZERIA