

La Piazzetta

RISTORANTE PIZZERIA

seit 1983
in Großbottwar



Herzlich willkommen! Benvenuti

Wir freuen uns über Ihren Besuch und möchten uns kurz bei Ihnen vorstellen.

Das Ristorante „La Piazzetta“ (zu deutsch „das Plätzchen“, womit wir den idyllischen Marktplatz von Großbottwar meinen) wird seit 1983 von der Familie Blunda geführt.

Ob bei einem kurzen Besuch zum Espresso oder einem ausgedehnten Menü – wir bemühen uns stets, Ihnen ein Stückchen Italien zu „servieren“. Mit ca. 80 Sitzplätzen bilden wir den geeigneten Rahmen für Ihre Festlichkeit.

Und in den Sommermonaten bedienen wir Sie gerne auf unserer Gartenterrasse am „Historischen Rathaus“.

Selbstverständlich verwenden wir nur ausgewählte Zutaten, die wir mit viel Sorgfalt verarbeiten.

Lassen Sie sich von uns mit traditionell italienischer Kochkunst verwöhnen und genießen Sie bei einem Gläschen Wein

„La Dolce Vita“



Wenn Sie Ihre Lesebrille zu Hause vergessen haben, stellen wir Ihnen gerne eine zur Verfügung.

Alle Gerichte erhalten Sie auch zum Mitnehmen.

Inhaber: Baldassare Blunda
Marktplatz 2
71723 Großbottwar
Telefon 071 48|1251
www.piazzetta.de

Öffnungszeiten:

Mittwoch – Freitag 11.30 – 14.00 Uhr | 17.30 – 22.00 Uhr
Samstag 17.30 – 22.00 Uhr
Sonntag 11.30 – 14.00 | 17.30 – 21.30 Uhr

Montag + Dienstag - Ruhetag -



Unsere besondere Empfehlung

(siehe auch Aushang)

Strozzapreti Arianna

Schwertfischfilet, Broccoli,
getrocknete Tomaten, Minze, Weißwein

17,90 €

Fritto Misto

frittierte Clamari und Scampi
mit Salat

28,50 €

gem. Salatteller

mit angebratenen Pilzen
und Frischkäse

15,90 €

Strozzapreti Mare e Monti

große Gamberetti, Scampi, Pilze, Safranbutter

17,90 €

3-Erlei Bruschette-Variation

12,00 €

gem. Fisch vom Grill

mit Gemüse

29,50 €

Lachsfilet à la Baldo

auf Blattspinat dazu
Tagiatelle in
Prosecco-Sahnesauce

28,50 €

Pappardelle al Pistacchio

Bandnudeln mit Pistaziencreme,
getrockneten Tomaten und Salsiccia

17,90 €

Scaloppina

„tutto il resto e noia“

Kalbsrücken in Pistazien-Gorgonzolacreme,
dazu Kartoffelscheiben

29,50 €

Pappardelle Trapani

Basilikum-Mandel-Pesto
und Lachs

16,90 €

Gemüse vom Grill

mit Panini

15,50 €

Pizza Giorgia

Parmesancreme, Mortadella,
Büffelmozzarella, Pistazien

17,90 €

Spaghetti Mare Nero

mit feiner Tintenfischfarbe,
gebratene große Gamberetti,
Weißwein, Kirschtomaten

19,50 €

Pizza Bufalina

Büffelmozzarella,
Tomaten, Basilikopesto

13,90 €

mit Parmaschinken

16,90 €

Parmesanauberginen

mit Mozzarella überbacken

15,50 €



Ab sofort! **Glutenfreie Pizza** - Aufpreis: 5,00 €

Don Baldo

Ananassaft & Prosecco >>
>> Grenadine & Orangen



Limoncello Sprizz



Limoncello
Prosecco
&
Zitrone +
Sprudel

Aperitiv

je
1,90
€

0,25l



LILLET
Wild Berry

Lillet
&
Schweppes
Wild Berry
+
Beeren




**Aperol
Sprizz**

APEROL &
PROSECCO
+
ORANGEN >
SPRUDEL



Hugo

Prosecco & Minze
Holunderblütensirup
Zitrone + Sprudel

Kindercocktails

Ice Age

Blu Curacao - süßer Sprudel & Zitrone

Findet Nemo

Orangensaft, Grenadine & Orangen

je
5,00
€

0,25l

Antipasti | Vorspeisen

Carpaccio della Casa

Hauchdünne rohe Rinderfiletscheiben
mit Rucola und Parmesanspänen

C, O, G; 1, 10

17,00 €

Antipasto all' Italiana

Parmaschinken, Salami, Artischocken,
Oliven, Pepperoni, Sardellen, Käse, Gemüse

C, D, F, G, H, L, M; 2, 3, 9

17,00 €

Antipasto di Parma e Melone

Parmaschinken mit Melone

O; 1, 2, 3, 10

15,00 €

Cocktail di Gamberetti

Garnelen-Cocktail

A, B, C, M, O; 9

16,00 €

Verdure miste al forno

Versch. Gemüse in Tomatensauce,
mit Käse überbacken

G

16,00 €

Lumache al Forno

1/2 Dutzend Weinbergschnecken in
Kräuterbutter, mit Mozzarella überbacken

G, R

10,50 €

Focaccia

Pizzabrot mit Knoblauch, Tomatensauce
und Oregano

A

7,50 €

Portion Bruschette

Geröstete Panini mit Tomatenwürfeln
und Knoblauch

A

7,50 €



Insalata | Salate

Insalata mista

Gemischter Salat

G; 1, 2, 3, 10

8,50 €

Insalata mista con Tonno

Gemischter Salat mit Thunfisch

D, F, G, O; 1, 2, 3, 10

9,50 €

Insalata Fantasia

Tomaten, Zwiebeln und Thunfisch

D, F, O; 1, 10

9,50 €

Insalata Pescatore

Gemischter Salat mit Meeresfrüchten,
Thunfisch, Knoblauch und Zitrone

B, D, O, R; 1, 10

16,00 €

Insalata Golosa

Gemischter Salat mit Mozzarella, Thunfisch,
Schinken, Ei, Tomaten, Oliven

C, D, G; 1, 2, 3, 4, 9, 10

15,00 €

Insalata Sicilia

Gemischter Salat, frische Champignons,
Zwiebeln, Thunfisch, Artischocken, Oliven,
Tomaten, Pepperoni und Sardellen

O; 1, 10

15,00 €

Insalata Caprese

mit Tomaten, Oliven und Mozzarella

G, O; 1, 10

12,50 €

mit Tomaten, Oliven und Büffel-Mozzarella

G, O; 1, 10

16,00 €

Insalata Contadina

Bauernsalat mit Oliven, Tomaten, Zwiebeln,
Feta, Pepperoni, Gurken und Paprika
(ohne Blattsalat)

G, O; 1, 2, 3, 10

14,00 €

Insalata Contessa

Rucola, geröstete Pinienkerne,
Parmesanspäne, Tomaten, Shrimps

B, G, H, O; 1, 2, 10

16,00 €

„Etwas Warmes braucht der Mensch“

Zuppe | Suppen

Tomatencremesuppe

mit einem Sahnehäubchen

^G
6,50 €

Zuppa di Cipolle

Zwiebelsuppe

^G
6,50 €

Minestrone

Italienischer Gemüseintopf

^G
7,50 €

Lachscremesuppe

mit frischem Lachsfilet

^{D, G}
9,50 €

Pizze aus dem Steinofen!

33
cm

Pizza Aladin

Mais, Thunfisch, frische Champignons
A, F

14,00 €

Pizza Aleandro

Parmaschinken, Lachs und Knoblauch
A, F; 2, 3

16,00 €

Pizza Amerigo

FrISChe Champignons, Würstchen,
Mais und Mozzarella
A, G, L, M; 2, 3, 9

14,00 €

Pizza Amore mio

FrISChe Tomatenscheiben, Brokkoli
und Mozzarella
A, G

13,00 €

Pizza Baldo

Schinken, Salami, Paprika,
Artischocken, Mozzarella
A, G, O; 1, 2, 3, 4, 9

14,00 €

Pizza Bolognese

Hackfleisch, mit oder ohne Zwiebeln
A

13,00 €

Pizza Calzone

Zusammengeklappt – gefüllt mit Schinken
und frISChe Champignons
A; 2, 3, 4, 9

14,00 €

Pizza Capricciosa

Schinken, frISChe Champignons, Ei
A, C; 2, 3, 4, 9

13,00 €

Pizza Chiara

Parmaschinken, Rucola, Parmesanspäne
A, C, G; 2, 3

16,00 €

Pizza Damiana

Scharfe Salami, frISChe Champignons, Feta
A, G, H, L, M; 2, 3, 9

14,00 €

Pizza Davide

Spinat, Ei, Feta
A, C, G; 1, 2, 3, 9

13,00 €

Pizza Diavolo

Salami, Pepperoni, Paprika (scharf)
A, O; 1, 2, 3, 9

13,00 €

Pizza Flavio

Scharfe Salami, Mozzarella, Spinat
A, G, H, L, M; 2, 3, 9

14,00 €

Pizza 4 Formaggi

mit 4 verschiedenen Käsesorten
A, C, G; 2

14,00 €

Pizza Franco

Thunfisch, Zwiebeln, Sardellen
A, F

14,00 €

Pizza Frutti di Mare

Meeresfrüchte und Knoblauch
A, B, F, R

16,00 €

Pizza Giacomo

Garnelen, Pesto-Sahnesoße,
Auberginen, Knoblauch
A, B, C, G, H

16,00 €

Pizza Hawaii

Schinken und Ananas
A; 2, 3, 4, 9, 10

12,00 €

Pizza Italia

Rucola, Mozzarella, Tomatenwürfel
A, G

13,00 €

Aufpreise:
Pro extra Zutat 1,- €
Gorgonzola, Mozzarella,
Sardellen, scharfe Salami 2,- €
Lachs, Meeresfrüchte,
Parmaschinken,
Büffelmozzarella 3,- €

jeden Freitag Pizza-Aktion!

Pizza á la Carte

11,00 €

Pizze aus dem Steinofen!

33
cm

Pizza La Piazzetta

Nach Art des Hauses

A, F, G; 1, 2, 3, 9

17,00 €

Pizza Lucifero

Paprika, Schinken, Oliven, Kapern und
frische Champignons (scharf)

A, G, O; 3, 9

15,00 €

Pizza Marco

Scharfe Salami, Rucola,
getrocknete Tomaten

H, L, M, O; 2, 3, 9

14,00 €

Pizza Margherita

Tomatensoße, Käse, Mozzarella

A

10,00 €

Pizza Massimiliano

Frische Champignons, Speck,
Oliven, Mozzarella

A, G; 2, 3, 9

14,00 €

Pizza Nella-Bella

Lachs, Spinat, frische Champignons,
Tomatenwürfel

A, F

16,00 €

Pizza Primavera

Schinken, frische Champignons,
Pepperoni, Ei und Salami

A, C; 1, 2, 3, 4, 9

15,00 €

Pizza Rustica

Salami, Paprika, Zwiebeln

A, O; 1, 2, 3, 9

13,00 €

Pizza Salami

Salami

A; 1, 2, 3

11,00 €

Pizza Sicilia

Sardellen, Oliven, Kapern, Knoblauch

A, F, G, O; 3

13,00 €

Pizza Spezial

Schinken, frische Champignons, Salami

A; 1, 2, 3, 4, 9

13,00 €

Pizza 4 Stagioni

Schinken, Salami,
frische Champignons, Artischocken

A, O; 1, 2, 3, 9

14,00 €

Pizza Super-Mario

Lachs, Gorgonzola, Brokkoli

A, F, G

16,00 €

Pizza Totó

Salami, Thunfisch, Sardellen

A, D, F; 1, 2, 3

14,00 €

Pizza Valentina

Oliven, Tomatenwürfel,
frische Champignons, Mozzarella

A, G; 3

13,00 €

Pizza Vegetale

Frisches Gemüse und Knoblauch

A

14,00 €

Pizza Venezia

Frische Champignons, Artischocken,
Schinken, Mais und Zwiebeln

A; 2, 3, 4, 9

15,00 €

Aufpreise:
Pro extra Zutat 1,- €
Gorgonzola, Mozzarella,
Sardellen, scharfe Salami 2,- €
Lachs, Meeresfrüchte,
Parmaschinken,
Büffelmozzarella 3,- €

jeden Freitag Pizza-Aktion!

Pizza á la Carte

11,00 €



Pasta | Nudelgerichte

Spaghetti Bolognese

mit Hackfleischsoße

A, F
12,50 €

Spaghetti Pomodoro

mit Tomatensoße

A, F
11,50 €

Spaghetti Aglio e Olio

mit Knoblauch, frischen Tomaten, Olivenöl

A, F
12,50 €

Spaghetti Frutti di Mare

mit Tomatensoße und Meeresfrüchten

A, B, F, R
16,50 €

Spaghetti all'Amatriciana

mit Sahne, Zwiebeln, Speck und Tomatensoße

A, F, G; 2, 9
14,00 €

Spaghetti Corsara

mit Garnelen, Steinpilzen, Champignons

Sahne und Tomatensoße

A, B, F, G
16,50 €

Spaghetti Carbonara

mit Speck, Eigelb und Sahne

A, C, F, G; 2, 9
14,00 €

Spaghetti Maddalena

mit Auberginen, Speck,

Hackfleisch-Sahne-Soße

A, F, G; 2, 9
14,00 €

Pappardelle | Bandnudeln

Pappardelle Pippo

mit Rucola, Speck, Erbsen
und Tomatenwürfeln

A, C, F, G; 2, 9
16,50 €

Pappardelle al Salmone

in Lachssoße

A, C, D, F, G
16,50 €

Pappardelle Zucchini e Gamberetti

mit Zucchini und Garnelen

A, B, C, F, G
16,50 €

Pappardelle ai Porcini e Funghi

mit Steinpilze, Champignons und Sahne

A, C, F, G
16,50 €

Pappardelle Campagnola

mit frischen Champignons, Pinienkernen,
Tomaten und Knoblauch

A, C, F, G, H
16,50 €

Pappardelle Vaccarella

mit Kalbsstreifen, Speck
und frischen Champignons

A, C, F, G; 2, 9
16,50 €

Unsere Tortellini werden mit Fleisch gefüllt!

Tortellini Giulietta e Romeo

mit Schinken, frischen Champignons,
Erbsen, Hackfleisch-Sahne-Soße

A, B, C, G; 2, 3, 4, 9
14,00 €

Tortellini Basilico e Mozzarella

mit Basilikum und Mozzarella

A, B, C, G; 2
14,00 €

Tortellini Bolognese

mit Hackfleischsoße

A, B, C, G; 2
14,00 €

Tortellini Prosciutto e Panna

mit Schinken und Sahne

A, B, C, G; 2, 3, 4, 9
14,00 €

Spaghetti á la Carte

11,00 €

noch mehr Pasta

Rigatoni Pasticciati

mit Speck, Erbsen,
Hackfleisch-Sahne-Soße

A, F
14,00 €

Rigatoni alla Contadina

mit Oliven, Kapern, frischen Champignons,
Artischocken, scharfer Tomatensoße

A, F
14,00 €

Rigatoni alla Siciliana

mit Thunfisch, getrocknete Tomaten,
Oliven und Tomatensoße

A, F
14,00 €

Rigatoni Americana

mit Schinken, frische Champignons,
Sahne und Ei

A, F
14,00 €

Rigatoni con Verdure

mit frischem Gemüse

A
14,00 €

Rigatoni Cremose

mit Mascarpone, Schinken, Tomaten,
Parmesankäse und Sahne

A, C, G; 2, 3
14,00 €

Rigatoni Sfiziose

Safran-Butter, Garnelen, Zucchini, Rucola

A, B, G
16,50 €

Rigatoni Gorbatschow

in Lachssoße, Wodka

A, F, G
16,50 €

SPECIAL

SPECIAL

Sie können sich nicht entscheiden?

... dann probieren Sie doch mal (ab 2 Personen):

Combinazione di Pasta

3 Nudelsorten
mit 3 verschiedenen Soßen

37,50 €

Specialita al forno | Spezialitäten aus dem Ofen

Lasagne

mit Hackfleisch, Schinken
und Sahne

A, C, F, G; 2, 3, 4, 9

14,50 €

Lasagne

mit Lachs und Spinat

A, C, F

16,50 €

Cannelloni

gefüllt mit Hackfleisch,
Erbsen und Schinken

A, C, D, L, M, O; 2, 3, 4, 9, 10

14,50 €

Cannelloni

gefüllt mit Spinat
und Feta

A, C, D, G, H, L, M, O

14,50 €

Rigatoni al Forno

mit Schinken und
Hackfleisch-Sahne-Soße

A, F, G; 2, 3, 4, 9

14,50 €

Rigatoni alla Nonna

mit Schinken, frische Champignons, Erbsen
und Hackfleisch-Sahne-Soße

A, F, G; 2, 3, 4, 9

14,50 €

Tris di Pasta

3 verschiedene Nudelsorten mit Schinken
und Hackfleisch-Sahne-Soße

A, F, G; 2, 3, 4, 9

14,50 €

Gnocchi al forno

mit Schinken
und Hackfleisch-Sahne-Soße

A, G; 2, 3, 4, 9

14,50 €



Gnocchi

Gnocchi ai 4 Formaggi

mit 4 versch. Käsesorten und Sahne

A, C, G; 2

14,00 €

Gnocchi Gorgonzola Spinaci

mit Gorgonzola, Blattspinat und Sahne

A, C, G; 2

14,00 €

Gnocchi al Pesto

mit Basilikumpesto, Knoblauch, Pinienker-
nen

A, C, G, H; 2

14,00 €

Gnocchi al Salmone

in Lachssoße

A, D, G; 2

16,50 €

Gnocchi Pomodoro, Mozzarella e Basilico

mit Tomatensoße, Mozzarella und Basilikum

A, G; 2

14,00 €

Gnocchi della Casa

mit Speck, Erbsen, Rucola,
Safran-Butter

A, G; 2

16,50 €

Pesce | Fischgerichte

alle Fischgerichte servieren wir nach Wahl mit Salat, Gemüse oder frittierten Kartoffelscheiben, pro Extra-Beilage berechnen wir 5,- €.

Calamari Livornese

Oliven, Kapern, Oregano, Tomatensoße

D, G, O, 3
24,50 €

Calamari fritti

Frittierte Tintenfischringe

O
24,50 €

Calamari alla griglia

Gegrillter Tintenfisch

O
24,50 €

Pesce alla griglia

Gemischter Fisch vom Grill

B, D, O
29,50 €

Salmone al vino bianco

Lachsfilet in Weißweinsoße
mit frischen Tomaten, Butter

D, G, O
26,50 €

Salmone al pepe verde

Lachsfilet mit grünem Pfeffer, Sahne

D, G
26,50 €

Salmone alla Trice-Trac

Lachs nach Art des Küchenchefs

B, D, G
26,50 €

Salmone alla griglia

Lachsfilet vom Grill mit Knoblauch

D
26,50 €

Duett von Calamari und

Garnelenspieß vom Grill

B, O
27,50 €



Carne | Fleischgerichte vom Kalb

alle Fleischgerichte servieren wir nach Wahl mit Salat, Gemüse oder frittierten Kartoffelscheiben, pro Extra-Beilage berechnen wir 5,- €.

Scaloppina ai 3 Formaggi

mit 3 versch. Käsesorten und Sahne

C, G
28,50 €

Scaloppina al limone

in Zitronensoße

G
28,50 €

Scaloppina Milanese

Paniertes Kalbsschnitzel

C, G
28,50 €

Scaloppina Siciliana

in Hackfleischsoße mit Schinken
und Mozzarella

G
28,50 €

Scaloppina ai Porcini e Funghi

mit Steinpilze, Champignons und Sahne

G
28,50 €

Saltimbocca alla Romana

in Salbei-Butter mit Parmaschinken

G
28,50 €

Bevande | Getränke

Aperitivi

Martini (Bianco, Rosso) ◊	4cl	5,00 €
Campari Soda/Orange ^{1,2}	4cl	6,00 €
Cynar	4cl	5,00 €
Sherry ◊	4cl	5,00 €
Prosecco ◊	0,1l	5,00 €
Sanbitter (ohne Alkohol) ^{1,10,14}	0,1l	4,00 €
Sanbitter mit Orangensaft (ohne Alkohol) ^{1,10,14}	0,25l	5,00 €



Vino Bianco

Schorle süß/sauer ◊	0,25l	4,50 €
Pinot Grigio D.O.C. ◊	0,25l	6,90 €
Riesling, Wunnenstein ◊	0,25l	5,90 €

Vino Rosso

Schorle süß/sauer ◊,10	0,25l	4,50 €
Lambrusco ◊	0,25l	6,90 €
Bardolino ◊	0,25l	6,90 €
Großbottw. Trollinger-Lemberger ◊	0,25l	5,90 €
Nero d' Avola (Sizilien) ◊	0,25l	6,90 €
Primitivo Apulien ◊	0,25l	6,90 €

Vino Rosato

Schorle süß/sauer ◊,10	0,25l	4,50 €
Ital. Rose, trocken ◊	0,25l	6,90 €
Großbottw. Weißherbst ◊	0,25l	5,90 €



Fassbiere

Dinkelacker ^{A**}	0,5l	5,20 €
Dinkelacker ^{A**}	0,3l	3,90 €
Dinkelacker Pils ^{A**}	0,4l	5,20 €
Sanwald Hefeweizen, hell ^{A*, A**}	0,5l	5,20 €
Sanwald Hefeweizen, hell ^{A*, A**}	0,3l	3,90 €
Radler ^{A**, 10}	0,5l	5,20 €
Radler ^{A**, 10}	0,3l	3,90 €

Flaschenbiere

Sanwald Kristallweizen ^{A*, A**}	0,5l	5,20 €
Sanwald Hefeweizen, dunkel ^{A*, A**}	0,5l	5,20 €
Sanwald Hefe, alkoholfrei ^{A*, A**}	0,5l	5,20 €
Dinkelacker alkoholfrei ^{A**}	0,33l	4,00 €

Alkoholfreies

Fanta*, Coca Cola, Spezi ^{1, *10, *13}	0,3l	3,80 €
Fanta*, Coca Cola, Spezi ^{1, *10, *13}	0,5l	5,30 €
Coca Cola zero ^{1, 9, 11, 13}	Fl. 0,33l	4,20 €
Schweppes Bitter Lemon ^{3, 10, 12, 14}	Fl. 0,2l	3,80 €
San Pellegrino, Mineralwasser	Fl. 0,25l	3,50 €
San Pellegrino, Mineralwasser	Fl. 0,75l	6,50 €
Aqua Panna, still	Fl. 0,5l	4,50 €



Fruchtsäfte

Orangensaftschorle	0,3l	3,80 €
Orangensaftschorle	0,5l	5,30 €
Apfelsaftschorle	0,3l	3,80 €
Apfelsaftschorle	0,5l	5,30 €
Rhabarber-Mirabelle (Teinacher)	Fl. 0,33l	4,20 €
Maracujasaftschorle ^{1, 10}	Fl. 0,33l	4,20 €
Johannisbeernektarschorle ¹⁰	0,3l	3,80 €
Johannisbeernektarschorle ¹⁰	0,5l	5,30 €
Eistee Pfirsich (Teinacher) ¹⁰	Fl. 0,33l	4,20 €



Heiße Getränke

Espresso ¹³	3,00 €
Tasse Kaffee ¹³	3,50 €
Latte Macchiato ^{G, 13}	5,00 €
Cappuccino mit Milch ^{G, 13}	4,50 €
Tasse Tee	3,50 €



Spirituosen

Amaro Averna	4cl	5,00 €
Molinari Sambuca	2cl	4,00 €
Vecchia Romagna	2cl	5,00 €
Amaretto	4cl	4,00 €
Ramazotti	4cl	5,00 €
Limoncello	4cl	5,00 €
Fernet Branca	2cl	4,00 €
Jack Daniels mit Cola	4cl	6,00 €
Williams Christ	2cl	5,00 €
Grappa Barrique	2cl	6,00 €
weitere Grappe auf Anfrage		
Montenegro	4cl	5,00 €

Vini in Bottiglia | Flaschenweine

0,75l

ROSSO



Ripasso della Valpolicella

Dunkel-rubinrot und kraftvoll mit feinen Aromen von reifen Kirschen, Pflaumen und Gewürzen – ein großartiger Wein. ¹

28,00 €

Syrah Sire Nero Sizilien

Intensives Rubinrot mit violetten Farbflecken;
elegant mit Noten von Brombeeren und Johannisbeeren. Am Gaumen ausgewogen, sauber, frisch. ¹

27,00 €

Salice Salentino DOC Vallchiara

Dunkles Rubinrot, Aromen von reifen Beerenfrüchten, Schokolade und einer üppigen Fruchtsüße.
Langanhaltend und kraftvoll. ¹

27,00 €

ROSE



Chiaretto Rosé L'infinito Bardolino, Gardasee

Leichter, vollmundiger Geschmack und ein fruchtiges, delikates Bouquet.

Trendiger Alltagswein. ¹

25,00 €

BIANCO



Pinot Grigio Astoria Veneto

Gold- bis bernsteinfarbener, herrlich, frischer Wein von expressiver, fruchtiger Aromatik. ¹

25,00 €

Souvignon Astoria Veneto

Helles Strohgelb mit grünlichen Reflexen, aromatisch zarter Duft der an gelbe Paprika und Citrusfrüchte erinnert. Trocken, angenehm, frisch, elegant und weich im Geschmack. ¹

25,00 €

weitere Weine im Aushang!

La Piazzetta

MAESTRI DEL DESSERT



Hausgemachtes Tiramisù

Italienisches Kaffeedessert mit Mascarponecreme und Löffelbiskuits.

€ 7,00



Hausgemachte Panna Cotta

Italienisches Sahnedessert wahlweise mit Karamello oder Himbeersauce.

€ 7,00



Flute Limoncello

Zitronenspeiseeis, gestrudelt mit Limonenlikörsauce.

Enthält: G

€ 8,50



Coppa Stracciatella

Stracciatella-Eiscreme, gestrudelt mit Schokoladensauce, dekoriert mit kandierten Haselnussstückchen.

Enthält: F, G, H

€ 8,50



Tartufo Nocciola

Halbgefrorener Eistrüffel aus Haselnuss- Eiscreme mit Schokoladenkern, bedeckt mit karamellisierten Haselnuss- und Baiserstückchen.

Enthält: C, F, G, H

€ 7,50



Eisschokolade

Halbgefrorener Eistrüffel aus Zabaione und Schokoladencreme, bedeckt mit Kakao und kleinen, kandierten Haselnussstückchen.

Enthält: A, C, F, G, H

€ 7,50



Tartufo al Pistacchio

Halbgefrorener Eistrüffel aus Pistazieneis mit einem Pistaziensaucenkern, bedeckt mit karamellisierten Haselnüssen und Pistazien.

Enthält: G, H

€ 9,50



Gemischtes Eis

mit Sahne

€ 5,00

€ 6,00

Pizza Nutella

€ 7,50

Grappa
verschiedene Sorten

ab € 5,00



Tartufo Affogato

Halbgefrorener Eistrüffel aus Kaffee und Zabaionecreme, bedeckt mit weißen Baiserstückchen. Übergossen mit einem frischen Espresso.

Enthält: A, C, G, I

€ 8,50

Bei allen Abbildungen handelt es sich um Serviervorschläge.

Allergene: (A) glutenhaltiges Getreide, (C) Ei, (E) Erdnuss, (F) Soja, (G) Milch oder Laktose, (H) Schalenfrüchte, (M) Schwefeldioxid

Zusatzstoffe: (1) mit Farbstoff, (2) mit Konservierungsstoff, (3) mit Antioxidationsmittel, (8) mit Süßungsmittel

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Produkte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Herstellungsprozess verwendet werden.

Allergen-Kennzeichnung

Zusatzstoffe in Lebensmitteln gemäß §9 der Zusatzstoff-Zulassungs-VO

- 1 mit Farbstoff
- 2 mit Konservierungsstoff
- 3 mit Antioxidationsmittel
- 4 mit Geschmacksverstärker
- 5 geschwefelt
- 6 geschwärzt
- 7 gewachst
- 8 mit Phosphat
- 9 mit Süßungsmittel(n)
- 10 mit Süßungsmittel Aspartam
(enthält eine Phenyl-Alaninquelle)
- 11 kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken
- 12 Chininhaltig
- 13 enthält Koffein

Angaben zu den in unseren Rezepturen verwendeten Zusatzstoffen und Allergenen entnehmen Sie bitte den Hinweisen oder fragen Sie unser Fachpersonal.

In unserer Küche werden mehrere Gerichte parallel zubereitet.

Trotz gründlicher Reinigung zwischen den Arbeitsschritten kann daher eine Kreuzkontamination der Allergene nicht gänzlich ausgeschlossen werden.

Grundsätzlich können Spuren von Allergenen enthalten sein, die gemäß EU-Verordnung nicht gekennzeichnet werden müssen.

Kennzeichnungspflichtige Hauptallergene nach der LMIDV

Enthält:

- a **glutenhaltiges Getreide** ¹⁾
A* Weizen, A** Gerste
- b **Krebstiere** ¹⁾
- c **Eier** ¹⁾
- d **Fisch**
- e **Erdnüsse** ¹⁾
- f **Soja** ¹⁾
- g **Milch (einschließlich Laktose)** ¹⁾
- h **Schalenfrüchte (Nüsse)** ¹⁾
- i **Sellerie** ¹⁾
- j **Senf**
- k **Sesam** ¹⁾
- l **Schwefeloxid und Sulfide**
- m **Lupine** ¹⁾
- o **Weichtiere** ¹⁾

1) sowie alle Erzeugnisse daraus

Für Verpackungen berechnen wir 0,50 €