

Antipasti - Vorspeisen

Vitello Tonnato (c,d)

17,50 €

Zartes Kalbfleisch in hauchdünnen Scheiben, serviert mit einer cremigen Thunfisch-Kapern-Sauce. Ein piemontesischer Klassiker.

Carpaccio di Manzo con Funghi (1,10)

17,50 €

Dünn geschnittenes Rinderfilet mit frischen Champignons, Olivenöl und Zitrone – ein eleganter Auftakt.

Insalata di Mare (2,d,e,f)

19,50 €

Ein erfrischender Meeresfrüchtesalat mit Oktopus, Garnelen und Tintenfisch – mariniert mit Zitrone und Olivenöl.

Antipasto della Casa – Nach Art des Hauses

21,00 €

Feine Auswahl italienischer Vorspeisen nach Art des Hauses.

Antipasto Caprese con Mozzarella di Bufala (2,10,b)

15,90 €

Mozzarella di Bufala auf Rucola mit Tomaten, – mediterrane Aromen pur.

Bruschetta Mix (b,7)

9,90 €

Knuspriges Brot mit einer Auswahl an klassischen Belägen und saisonale Variationen.

Antipasto di Verdure (10)



16,50 €

Gegrilltes Gemüse der Saison mit feinstem Olivenöl.

Cozze Impepata o al Pomodoro (2,d,e)

18,50 €

Miesmuscheln wahlweise in pikanter Pfeffersauce oder in aromatischer Tomatensauce – ein Hauch Neapel.

Insalate - Salate

Insalata Mista



7,50 €

Bunter gemischter Salat der Saison mit Olivenöl-Balsamico-Dressing.

Insalata di Cetrioli



6,90 €

Frische Gurkenscheiben in leichtem Essig-Dressing.

Insalata di Pomodori



7,90 €

Sonnengereifte Tomaten mit Zwiebeln, Basilikum und Olivenöl.

Insalata di Rucola mit Pinienkerne (b,1)



12,00 €

Rucola mit Kirschtomaten, gerösteten Pinienkernen und Parmesanhobeln.

Insalata di Tonno (2,d)

12,50 €

Gemischter Salat mit Thunfisch und Zwiebeln – mediterran und sättigend.

Insalata di Tacchino (2)

15,90 €

Zarter Putenstreifen auf einem bunten Salatbett mit hausgemachtem Dressing.

Insalata di Gamberoni (f)

21,90 €

Große Garnelen auf Salatbouquet mit Zitronen-Kräuter-Vinaigrette.

Zuppe - Suppen

Vellutata di Pomodoro



7,00 €

Feine Tomaten-Cremesuppe mit einem Hauch Basilikum.

Vellutata di Basilico (b)



8,00 €

Cremige Basilikumsuppe – samtig und aromatisch.

Minestrone (2)



8,90 €

Hausgemachte Gemüsesuppe nach italienischer Tradition.

Specialità - Schwäbische Gerichte

Käsespätzle (1,a,b,c)



14,90 €

Spätzle mit würzigem Bergkäse, goldbraun überbacken und mit Röstzwiebeln serviert.

Zwiebelrostbraten (ca. 300 g) (1,10)

29,50 €

Zartes Rumpsteak (regionales Fleisch) mit geschmorten Zwiebeln, serviert mit Bratensauce und einer Beilage nach Wahl.

Putenschnitzel (1,10,a,c)

17,50 €

Knusprig paniertes Putenschnitzel – saftig und goldbraun, mit einer Beilage Ihrer Wahl.

Beilagen nach Wahl:

Spätzle, Pommes, Kroketten, Pasta, Salat oder gegrilltes Gemüse.

Pasta

Spaghetti al Pomodoro (a)   10,50 €

Mit frischer Tomatensauce und Basilikum.

Spaghetti Aglio e Olio (a)    9,50 €

Einfach, aber raffiniert: Knoblauch, Olivenöl und Chili.

Spaghetti Carbonara (Originalrezept) (2,b,a) 16,90 €

Ohne Sahne – nur Ei, Guanciale, Pecorino und Pfeffer. Authentisch römisch.

Penne alla Norma (b,a)  15,00 €

Mit Auberginen, Tomaten und Ricotta salata – ein sizilianischer Klassiker.

Penne alla Norcina (b,a) 16,90 €

Mit italienischer Wurst, Champignons, Pesto, Trüffelcreme und Sahnesauce – herzhaft und edel.

Trofie al Pesto (2,b,a) 16,90 €

Hausgemachtes Basilikumpesto und Putenstreifen mit Trofie-Nudeln – ligurisches Lebensgefühl.

Fettuccine Imperatore (b,d,f,a) 16,90 €

Mit Räucherlachs, Shrimps, Zwiebel und Knoblauch in wodka-Rosésoße – königlich gut.

Calamarata Scoglio (2,d,e,f,a) 21,00 €

Meeresfrüchte, Tomaten, Knoblauch, Petersilie und Hummerbutter mit Calamarata-Nudeln – direkt vom Meer.

Gnocchi 4 Formaggi (1,2,b,a)  15,50 €

Kartoffelgnocchi in cremiger Vier-Käse-Sauce – vollmundig und sättigend.

**Unsere Pasta-Gerichte sind auf Wunsch auch glutenfrei oder aus Vollkorn erhältlich –
Aufpreis: 2,50 €.**

Al Forno - Aus dem Ofen

Frische Lasagne (2,b,c,a) 15,00 €

Schicht für Schicht Genuss: Hackfleisch, Béchamel und Ei.

Rigatoni al Forno (1,2,9,a,b,c) 14,90 €

Mit Bolognese, Sahne, Erbsen, Schinken und Ei mit Mozzarella und Parmesan überbacken.

Gnocchi Sorrento (b,a)  14,00 €

Mit Tomaten, Mozzarella und Basilikum – aus dem Ofen, typisch Kampanien.

Pizze Classiche - Ø 33 cm

Alle unsere Pizzen werden mit Mozzarella (Fior di Latte) und Tomatensoße zubereitet.

Alle Pizzen können auch mit veganer Käsealternative bestellt werden.

Margherita (a,b)  9,90 €

Klassisch mit Tomatensauce, Mozzarella und frischem Basilikum.

Bolognese (1,2,3,10,a,b)  13,90 €

Mit würziger Hackfleischsauce mit scharfer Salami, Peperoni, Zwiebel und Mozzarella – kräftig und herzhaft.

Salame (1,2,3,10,a,b) 11,50 €

Mit italienischer Salami – einfach, würzig, gut.

Prosciutto (2,7,10,a,b) 11,50 €

Mit gekochtem Schinken – mild und traditionell.

Tonno e Cipolla (2,10,a,b,d) 13,90 €

Thunfisch und Zwiebeln auf Tomatensauce – ein Klassiker mit Charakter.

Mare (1,2,10,a,d,e,f) 16,50 €

Meeresfrüchte auf Tomaten-Mozzarella – mediterraner Genuss.

Speciale (1,2,3,7,10,a,b) 14,90 €

Mit Schinken, Salami und Champignons – die beliebteste Kombination.

MENU

Anima e Cuore

RISTORANTE PIZZERIA

Anima e Cuore (1,2,3,10,a,b)  15,50 €

Unsere Spezialität: Mit Salsiccia, Speck und Scharfe Salami.

Hawaii (1,2,4,7,10,a,b) 12,50 €

Mit Schinken und Ananas – süß-herzhaftes Geschmackserlebnis.

Funghi (2,10,a,b)  13,00 €

Mit frischen Champignons – pur vegetarisch.

Parma (mit Parma DOP) (2,10,a,b) 16,90 €

Mit original Parma-Schinken, Rucola und Parmesan – fein und edel.

Siciliana (ohne Mozzarella) (1,7,a,e) 13,00 €

Tomaten, Kapern, Sardellen und Oliven – würzig und typisch sizilianisch.

Quattro Formaggi (1,2,10,a,b)  14,50 €

Vier Käsesorten – cremig, würzig, ein Muss für Käseliebhaber.

Parmigiana (1,2,10,a,b) 16,50 €

Auberginen auf Tomatensoße mit Mozzarella, Schinken, Salsiccia mit Parmesan - inspiriert vom gleichnamigen Auflauf.

Vegetariana (7,10,a,b) 14,50 €

Mit frischem Gemüse der Saison – bunt und gesund.

Calzone (2,10,a,b) 14,90 €

Gefüllte Pizza mit Schinken, Champignons, Ricotta und Mozzarella – saftig und knusprig.

Calzone Vegetariano (2,10,a,b)  14,90 €

Gefüllt mit mediterranem Gemüse und Mozzarella – vegetarisch & herzhaft.

Mafia (1,2,3,10,a,b)  14,00 €

Mit scharfer Salami und Peperoni – für Liebhaber von würzigem Essen.

Capricciosa (1,2,10,a,b,e) 14,90 €

Mit Schinken, Artischocken, Champignons, Ei und Oliven – reich und traditionell.

Quattro Stagioni (1,2,10,a,b) 14,00 €

Vier Abschnitte: Schinken, Pilze, Artischocken und Oliven – jede Ecke ein neues Erlebnis.

Pizzabrot (a)   6,00 €

Fladen aus Pizzateig mit Olivenöl, Oregano und Meersalz – ideal als Vorspeise oder Beilage.

Pizze Gourmet - ohne Tomatensauce

Pizza Burrata (2,a,b)

14,90 €

Mit frischem Burrata, Rucola und Kirschtomaten – mild, cremig und frisch.

Maya (2,7,9,a)

15,90 €

Mit Sesam, Oliven, Champignons und Trüffelsoße – aromatisch und besonders.

Panna, Salmone & Pistacchio (1,2,10,a,b)?

16,50 €

Mit Sahne, Mozzarella - fior di Latte, Räucherlachs und gehackten Pistazien – aromatisch und besonders.

Estate (1,2,10,a,b,d)

15,50 €

Frischer Sommergenuss mit Rucola, Räucherlachs Kirschtomaten und Zitronenzeste – leicht & lebendig.

Porcini, Salsiccia e Parmigiano (1,2,10,a,b)

16,50 €

Steinpilze, italienische Bratwurst und Parmesansplitter – erdig und kräftig.

Pesto, Burrata e Pomodorini (2,a,b)

15,50 €

Hausgemachtes Pesto mit Burrata und süßen Kirschtomaten – ein Fest der Frische.

Caprese mit Büffel-Mozzarella (2,10,a,b)

15,50 €

Mit Mozzarella di Bufala, frischen Tomaten und Basilikum – ohne Tomatensoße, dafür extra frisch und aromatisch.

Per Bambini – Für unsere kleinen Gäste

Pasta al Pomodoro (a)  5,90 €

Spaghetti mit frischer Tomatensauce.

Pasta al Ragù (a) 6,90 €

Spaghetti mit klassischer Fleischsauce.

Pizza "Topolino" Margherita (a,b)  5,90 €

Kindergerechte Mini-Pizza mit Mozzarella und Tomatensauce.

Extras: +1,00 €

Schnitzel mit Pommes (1,10,a,e) 11,90 €

Knuspriges Hähnchenschnitzel mit goldgelben Pommes frites.

Portion Spätzle mit Bratensoße (1,2,c) 6,00 €

Spätzle in einer herzhaften Bratensauce – einfach, lecker und beliebt bei Kindern.

Carne – Fleischgerichte

Salsiccia alla Griglia (1,10) 16,50 €

Italienische Bratwurst vom Grill – würzig und rustikal.

Tacchino alla Griglia (1,10) 16,50 €

Zartes, gegrilltes Putenfilet, leicht gewürzt – ein leichter Fleischgenuss.

Scaloppina di Filetto di Vitello (1,10) 28,00 €

Kalbsfilet in Pilzsauce, Weißweinsauce oder alla Pizzaiola mit Tomaten und Kräutern.

Rostbeef vom Grill (ca. 300 g) (1,10) 28,90 €

Ausgesuchtes Rindfleisch, perfekt gegrillt – purer Fleischgenuss.

Grigliata Mista di Carne (1,10) 51,00 €

Gemischte Grillplatte mit verschiedenen Fleischspezialitäten – ideal zum Teilen.

Pesce – Fischgerichte

Calamari alla Griglia (e,f) 23,90 €

Frisch gegrillte Tintenfischringe – zart, leicht und aromatisch.

Scampi alla Griglia (f) 34,90 €

Königliche Riesengarnelen vom Grill – mit Zitrone und Olivenöl.

Salmone Grigliato (2,b,d) 23,90 €

Zart gegrilltes Lachsfilet mit Olivenöl, Zitrone und frischen Kräutern

Grigliata Mista di Pesce (d,f,e) 55,00 €

Gemischte Fischplatte vom Grill mit Scampi, Calamari, Lachs und weiteren Meeresdelikatessen – perfekt für zwei Personen.

**Bei unseren Fleisch- und Fischgerichten gibt es zusätzlich eine Beilagen nach Wahl:
Gemüse, Pasta, Pommes, Salat, Spätzle oder Kroketten.**

Dolci – Desserts

Tiramisù (b.5) 6,50 €

Hausgemachtes italienisches Tiramisù mit Mascarponecreme, Espresso und Kakaopulver – ein Klassiker.

Panna Cotta (b) 6,50 €

Sahnige Vanillecreme mit Fruchtspiegel – leicht, süß und zart.

Pizza Nutella (a,b,1) 8,50 €

Warme Pizza mit cremigem Nutella-Aufstrich – perfekt zum Teilen oder ganz allein genießen.

1 Kugel Eis (b) 3,50 €

Vanille, Schokolade, Pistazie

INHALTSSTOFFE

1	KONSERVIERUNGSSTOFFE	7	GESCHWÄRZT
2	GESCHMACKSVERSTÄRKER	8	SCHWEFELDIOXID & SULFITE
3	FARBSTOFF	9	PHOSPHAT
4	ANTIOXIDATIONSMITTEL	10	PHENYLALANINQUELLE
5	KOFFEINHALTIG	11	SÜSSUNGSMITTEL
6	CHININHALTIG		

ALLERGENE

a	GETREIDE, GLUTENHALTIG, WEIZENMEHL	e	WEICHTIERE
b	MILCH / LAKTOSE	f	KREBSTIERE
c	EI	g	WALNÜSSE
d	FISCH		

DRINKS



Warme Getränke

CIOCCOLATA CALDA	4.10 €	ESPRESSO	2.80 €
AMERICANO	3.30 €	ESPRESSO DOPPIO	3.80 €
CAPPUCCINO	3.80 €	ESPRESSO AFFOGATO	4.80 €
LATTE MACCHIATO	4.20 €	ESPRESSO MACCHIATO	3.20 €
TEE	3.50 €		

Aperitifs

APEROL SPRITZ	7.80 €	ESPRESSO MARTINI	9.30 €
LILLET WILDBERRY	7.80 €	HUGO	7.80 €
SARTI SPRITZ	7.80 €	CRODINO	5.80 €
CAMPARI SODA	7.80 €	BITTERINO	5.80 €
LIMONCELLO SPRITZ	7.80 €	NEGRONI	9.80 €

Alkohol & Cocktails

AMARO DEL CAPO 2CL	3.80 €	GIN TONIC	9.80 €
LIMONCELLO 2CL	3.80 €	VODKA LEMON	9.80 €
RAMAZZOTTI 2CL	3.80 €	CUBA LIBRE	9.80 €
AVERNA 2CL	3.80 €		
SAMBUCA 2CL	3.80 €		
GRAPPA 2CL	3.80 €		

Biere

HELLES VOM FASS 0,5L	4.50 €	ALKOHOLFREIES BIER 0,5L	4.70 €
PILS 0,33L	4.00 €	ALKOHOLFREIES WEIZEN 0,5L	4.70 €
HEFEWEIZEN	4.70 €	COLAWEIZEN 0,5L	4.50 €
KRISTALLWEIZEN 0,5L	4.70 €	RADLER 0,5L	4.50 €
DUNKLES WEIZEN 0,5L	4.70 €	RUSS 0,5L	4.50 €
LANDZÜNGLE 0,3L/0,5L	3,90 €/4.50 €		

Alkoholfreie Getränke

TAFELWASSER 0,2L/0,4L	2.60 €/3.40 €	SPEZI 0,2L/0,4L	3.10 €/4.30 €
TEINACHER WASSER 0,75L STILL/MEDIUM	6,50 €	APFEL-, ORANGE-, JOHANNISBEER-, MARACUJA-, GRAPEFRUITSAFT 0,2L/0,4L	3.10 €/4.30 €
SPRITE 0,2L/0,4L	3.10 €/4.30 €	BITTER LEMON 0,2L/0,4L	3.10 €/4.30 €
FANTA 0,2L/0,4L	3.10 €/4.30 €	EISTEE ZITRONE 0,33L	4.10 €
COCA-COLA 0,2L/0,4L	3.10 €/4.30 €	EISTEE PFIRSICH 0,33L	4.10 €
COCA-COLA LIGHT 0,2L/0,4L	3.10 €/4.30 €	EISTEE BLAUBEERE 0,33L	4.10 €
COCA-COLA ZERO 0,2L/0,4L	3.10 €/4.30 €		



FRAG NACH UNSERER WEINKARTE!