

# Vorspeisen

<b>Bruschetta Classica</b>	8,50€
Maisbrot, Tomaten, Rucola <small>a</small>	
<b>Bruschetta Rustica</b>	9,50€
Maisbrot, Tomaten, getrocknete Tomaten, Mozzarella <small>a,g</small>	
<b>Caprese</b>	12,50€
Tomaten, Mozzarella, Basilikum <small>1,2,c,g</small>	
<b>Vitello Tonnato</b>	17,50€
Kalbsfleisch, Thunfischsauce, Kapern <small>1,2,d</small>	
<b>Carpaccio di Manzo</b>	18,50€
Rindercarpaccio, Rucolasalat, Parmesan <small>1,2,g</small>	
<b>Antipasto Misto</b>	18,50€
Gegrilltes Gemüse, Vitello Tonnato, Caprese, Meeresfrüchte <small>1,2,d,g</small>	
<b>San Daniele Bufala</b>	18,50€
Parmaschinken, Büffelmozzarella <small>1,2,3,7,c,g</small>	
<b>Trilogia</b>	19,50€
Carpaccio di Manzo, Vitello Tonnato, Caprese <small>1,2,3,c,d,g</small>	
<b>Insalata di Mare</b>	19,00€
Meeresfrüchte-Salat <small>d</small>	

# Salate

<b>Insalata di Pomodoro</b>	8,50€
Tomaten, Basilikum	
<b>Insalata Mista</b>	10,50€
gemischter Salat, Oliven	
<b>Insalata Capricciosa</b>	14,50€
Thunfisch, Ei, Olive, Mozzarella <small>1,2,g</small>	
<b>Insalata di Campo</b>	21,50€
Wildkräutersalat, gebratene Scampi <small>b</small>	
<b>Insalata di Rucola</b>	18,50€
Rucolasalat, San-Daniel Parmaschinken, Parmesan <small>1,2,3,7,g</small>	
<b>Insalata di Campo con Caprinogratinato</b>	18,50€
Wildkräutersalat, Ziegenkäse, Pinienkerne <small>1,2,g,h</small>	

# Pasta

<b>Spaghetti Napoli</b>	16,50€
Tomatensauce 2,a	
<b>Spaghetti Bolognese</b>	17,50€
Tomaten-Hackfleischsauce 7,a	
<b>Spaghetti Aglio e Olio</b>	16,50€
Cherrytomaten, Peperoncino, Knoblauch(pikant) a	
<b>Spaghetti alla Carbonara</b>	17,00€
Guanciale, Ei, Parmesan 1,2,a,c,g	
<b>Spaghetti alla Puttanesca</b>	18,50€
Kapern, Oliven, Sardellen, Knoblauch 1,a,d	
<b>Penne all' Arrabbiata</b>	16,50€
pikante Tomatensauce 2,a	
<b>Penne all' Amatriciana</b>	18,00€
Guanciale, Zwiebeln, Tomatensauce 2,a	
<b>Tortellini panna e Prosciutto</b>	17,50€
Tortellini mit Hackfleisch, Sahne, Schinken 1,2,3,a,g	
<b>Lasagna Classica</b>	17,50€
Béchamelsauce, Hackfleisch, Käse-überbacken 2,7,a,g	
<b>Cannelloni Ricotta Spinaci</b>	17,50€
gefüllte Cannelloni, Spinat-Ricotta 1,2,a,g	
<b>Gnocchi alla Sorrentina</b>	17,50€
Tomatensauce, Basilikum, Mozzarella 1,2,a,g	
<b>Paccheri alla Tartufo</b>	21,00€
Trüffelcreme, Parmesansauce 1,2,a,g	
<b>Spaghetti Scampi</b>	22,50€
gebratene Scampi, Aglio-Olio a,d	

Wir bieten unsere Nudeln auch als glutenfreie Alternative an. (+3,00€)

# Pizza

<b>Margherita</b>	11,50€
Tomaten, Mozzarella, Oregano 1,2,a,g	
<b>Salami</b>	14,00€
Tomaten, Mozzarella, Salami 1,2,3,7,a,g	
<b>Fungi</b>	14,00€
Tomaten, Mozzarella, Champignons 1,2,a,g	
<b>Spinaci</b>	15,00€
Tomaten, Mozzarella, frischer Blattspinat, Knoblauch 1,2,a,g	
<b>Prosciutto</b>	15,00€
Tomaten, Mozzarella, Schinken 1,2,3,7,a,g	
<b>Tonno</b>	16,00€
Tomaten, Mozzarella, Thunfisch 1,2,a,d,g	
<b>Quattro Stagioni</b>	17,00€
Tomaten, Mozzarella, Schinken, Champignons, Artischocken, frischer Blattspinat 1,2,3,7,a,g	
<b>Siciliana</b>	16,00€
Tomaten, Mozzarella, Oliven, Kapern, Artischocken 1,2,a,g	
<b>Rustico</b>	15,00€
Tomaten, Mozzarella, Sardellen, Kapern 1,2,a,d,g	
<b>Diavolo</b>	16,50€
Tomaten, Mozzarella, Salami, Peperoni, Zwiebeln (pikant) 1,2,3,7,a,g	
<b>Primavera</b>	18,50€
Tomaten, Mozzarella, San-Daniele Parmaschinken, Rucola, Parmesan 1,2,3,7,a,g	
<b>Simpatica</b>	16,00€
Tomaten, Mozzarella, frischer Blattspinat, Schafskäse, Zwiebeln, Peperoni 1,2,3,a,g	
<b>Caprese</b>	16,00€
Tomaten, Mozzarella, Bocconcini, Parmesan, Basilikum, 1,2,a,g	
<b>Calabrese</b>	17,00€
Tomaten, Sardellen, pikante Salami, Rucola, Mozzarella 1,2,a,d,g	
<b>Vegetariana</b>	16,50€
Tomaten, Mozzarella, Gemüse, Mozzarella, Parmesan, Knoblauch 1,2,a,g	
<b>Quattro Formaggi</b>	17,00€
Tomaten, geräucherte Provoli, Gorgonzola, Fior di Latte, Parmesan 1,2,a,g	
<b>Inferno</b>	17,50€
Tomaten, Mozzarella, Salami, Champignons, Paprika, Spinat, Thunfisch, Knoblauch 1,2,3,7,a,g	
<b>Bianca</b>	18,50€
Ziegenkäse, Cherrytomaten, Pinienkerne, Fior di Latte 1,2,a,g,h	
<b>Di Bufala Pesto</b>	19,50€
Tomaten, Mozzarella, San-Daniele Parmaschinken, Büffel-Bocconcini, Basilikum Pesto 1,2,3,7,a,g	
<b>Salsiccia e Fiarelli</b>	19,50€
Tomaten, Mozzarella, Salsiccia, geräucherter Mozzarella, Rapa 1,2,3,7,a,g	
<b>Caprino</b>	19,50€
Tomaten, Mozzarella, Ziegenkäse, Rucola, Pinienkerne 1,2,a,g,h	
<b>Funghetti</b>	17,50€
Tomaten, Mozzarella, Aubergine, Parmesan 1,2,a,g	
<b>Scampi</b>	23,00€
Tomaten, Mozzarella, gebratene Scampi, Knoblauch 1,2,a,d,g	
<b>Napoli</b>	24,50€
Tomaten, Mozzarella, Lachs, Garnelen, Cherrytomaten 1,2,a,b,d	

Sämtliche Pizzen sind auch mit glutenfreiem Teig verfügbar. (+3,00€)  
(längere Wartezeit)

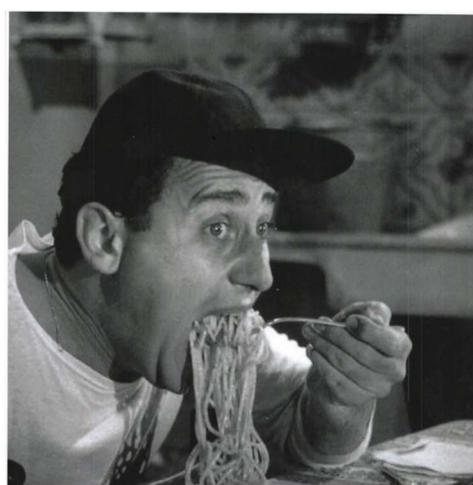
## Extras:

Extra Mozzarella <small>g</small>	2,00€	Artischocken	2,00€
Paprika	1,50€	Rucola	2,50€
Mais	2,00€	Kapern	1,50€
Champignons	1,50€	Thunfisch <small>d</small>	3,00€
Peperoni	1,50€	Sardellen <small>d</small>	3,00€
Zwiebeln	1,00€	Parmesan <small>g</small>	3,00€
Schinken <small>7</small>	2,50€	Frischer Spinat	3,50€
Salami <small>7</small>	2,50€	Grill-Gemüse	4,50€
Salami pikant <small>7</small>	2,50€	Tomaten frisch	2,00€
Schafskäse	2,50€	Salsiccia <small>7</small>	6,50€
Gorgonzola Käse	3,00€	San-Daniele Parmaschinken <small>7</small>	6,50€
Büffel-Bocconcini (4 Stück)	4,50€	Knoblauch-Öl	Gratis
Scampi (1 Stück) <small>b</small>	3,00€	Scharf	Gratis

## Dessert

**Tiramisu** 9,50€  
Löffelbiskuit, Mascarpone, Kaffee c,g,10

**Panne Cotta** 8,50€  
selbstgemachte Passionsfrucht Panne-Cotta 1,2,g



**Wir wünschen „Buon Appetito“**  
Alle Gerichte können Sie auch zum Mitnehmen  
bestellen.

„Das es in Italien so wenige Vollbärte gibt, ist der Sonne  
& den Spaghetti zu verdanken.“ Alberto Sordi

# Getränke

## Aperitif – 5cl (0,2l)

Aperol Spritz 1,8	0,2l	8,90€
Aperol Maracuja 1,8	0,2l	8,90€
Hugo 1	0,2l	8,90€
Lillet Wildberry 1,9	0,2l	8,90€
Limoncello Spritz 1,9	0,2l	8,90€
Weißweinschorle	0,2l	8,90€
Mionetto Prosecco 1	0,1l	5,90€
Martini Rosso 9	0,2l	6,90€
Martini Bianco 9	0,2l	6,90€
Campari pur 1,8	0,2l	9,90€
Campari Soda / Orange 1,8	0,2l	9,90€
Negroni	0,2l	11,90€
Espresso Martini	0,2l	11,90€

## Weine

Rot: Montepulciano, Primitivo	Weiβ: Trebbiano, Lugana, Pinot Grigio	
Hauswein	0,1l	4,90€
Hauswein	0,2l	7,90€
Karaffe	0,25l	10,90€
Karaffe	0,5l	19,90€
Karaffe	1,00l	35,90€

## Biere

Sion Kölsch vom Fass a	Fass 0,2l	2,90€
Sion Kölsch vom Fass a	Fass 0,3l	3,90€
Radler (Sion Kölsch, Sprite)	Fass 0,3l	4,50€
Radeberger Pilsner	Fl. 0,33l	4,90€
Peroni Nastro Azzurro a	Fl. 0,33l	4,90€
Peroni Nastro Azzurro (0,0%) a	Fl. 0,33l	4,90€
Allgäuer Büble Weizen a	Fl. 0,5l	5,90€
Allgäuer Büble Weizen Alkoholfrei a	Fl. 0,5l	5,90€
Heineken a	Fl. 0,33l	4,90€
Heineken (0,0%) Alkoholfrei a	Fl. 0,33l	4,90€

## Alkoholfreie Aperitif – 9cl

Crodino 1	0,2l	5,90€
Sanbitter 1	0,2l	5,90€

## Spirituosen

Fernet Branca	2cl	3,90€
Vecchia Romagna	2cl	3,90€
Averna	2cl	3,90€
Ramazotti	2cl	3,90€
Sambuca	2cl	3,90€
Grappa	2cl	3,90€
Limoncello <small>8</small>	2cl	3,90€
Ital. Brandy	2cl	3,90€
Amaretto	2cl	3,90€

## Alkoholfrei Getränke

San Pellegrino (Sprudel)	0,25l	3,90€
Acqua Panna (still)	0,25l	3,90€
San Pellegrino (Sprudel)	0,75l	6,90€
Acqua Panna (still)	0,75l	6,90€
Coca-Cola / Coca-Cola Zero <small>1,10</small>	0,33l	4,50€
Fanta <small>1,3</small>	0,33l	4,50€
Sprite <small>3</small>	0,33l	4,50€
Mezzo Mix <small>1,10</small>	0,33l	4,50€
San Pellegrino Limonata (Bio)	0,275l	4,50€
San Pellegrino Aranciata (Bio)	0,275l	4,50€
Vio Apfelschorle	0,3l	4,90€
Vio Johannisbeere <small>1</small>	0,3l	4,90€
Vio Rhabarber <small>1</small>	0,3l	4,90€

## Heiße Getränke

Espresso <small>10</small>	2,50€
Kaffee <small>10</small>	3,00€
Cappuccino <small>10,g</small>	3,50€
Milchkaffee <small>10,g</small>	3,50€
Tee (Pfefferminze, Kamille, Schwarz)	2,50€

## Danke/Grazie

Liebe Gäste,

Wir freuen uns sehr, wenn Ihnen der Aufenthalt bei uns gefallen hat und bedanken uns herzlichst, dass Sie heute unsere Gäste waren.

Wir hoffen Sie bald wieder im L'antipasto begrüßen zu dürfen.

Bewerten Sie uns doch gerne bei Google.

Ihr L'antipasto-Team



„Alles was Sie hier sehen, verdanke ich den Spaghetti.“

Sophie Loren

(Buch: Spaghetti-Star)

## Allergene

### Deklarationspflichtige Zusatzstoffe

1. mit Farbstoff
2. mit Konservierungsstoffen
3. mit Antioxidationsmittel
4. mit Phosphat
5. Geschärzt
6. Geschmacksverstärker
7. mit Schweinefleisch
- 90% 8. Chininhaltig
9. enthält Sulfate
10. koffeinhaltig
11. Geschwefelt
12. mit Taurin
13. mit Milcheiweiß (bei Fleischerzeugnissen)
14. mit Süßungsmittel
15. Gewachst
16. enthält Phenylaminquelle

### Deklaration pflichtige Allergene

- a. glutenhaltiges Getreide
- b. Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- c. Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- d. Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse
- e. Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- f. Soja(Bohnen) und daraus gewonnene Erzeugnisse
- g. Milch und daraus gewonnenen Erzeugnisse
- h. Schalenfrüchte. Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- j. Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- k. Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- l. Schwefeldioxid und Sulphite
- m. Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- n. Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

# Vorwort

Sehr geehrter Guest,

Gastgeber zu sein und Gäste zufrieden zu stellen, gilt als Ausdruck einer verfeinerten Lebenslust.

Unsren Gästen genussreiche und fröhliche Stunden zu bereiten, erfüllt uns mit Freude und Stolz. Wir dürfen Ihnen versichern, dass wir uns die Aufgabe gestellt haben, eine Gastronomie mit Herz zu vermitteln!

Der gastronomische Beruf ist die Berufung unsren Gästen ein Kunstwerk in Geschmack und Optik zu servieren. Mit viel Mühe, Leidenschaft und Freude ist unser Grundsatz den Guest zu verwöhnen.

Wir sind glücklich, wenn wir es immer wieder erleben dürfen, wie unsre Gäste zufrieden bei uns einen Abend verbringen und immer wieder gerne zu Guest sind.

Seien Sie unser anspruchsvoller Guest.

Sie sollen sich jederzeit bei uns wohlfühlen.

Ihr L'antipasto-Team



„Jetzt gibt Ihm was, Hauptsache er trinkt endlich!“  
Adriano Celentano

(Film: Jetzt gib dem Affen Zucker)