



**MANGOLDSTRASSE 38 | 71665 VAIHINGEN/ENZ – ENSINGEN**



**SCHÖN DASS  
IHR DA SEID!**

**WIR BEDIENEN EUCH GERNE AN UNSERER THEKE.  
UNSERER WARME KÜCHE IST AB 17 UHR GEÖFFNET.**

**HERZLICH WILLKOMMEN IN UNSEREM KLEINEN STÜCK ITALIEN.**

Genießt „La Dolce Vita“ bei erstklassigem Kaffee, leckeren Kuchen und Desserts. Und für den großen Hunger bieten wir Euch eine Vielzahl an italienischen Spezialitäten – warme Gerichte gibt es ab 17 Uhr.



**ÖFFNUNGSZEITEN CAFÉ UND BISTRO**

Donnerstag | Freitag 14:00 – 21:00 Uhr

Samstag 09:00 – 12:00 Uhr

17:00 – 21:00 Uhr



**LECKERES AUS ITALIEN  
FÜR ZUHAUSE.**

Jeden Samstag von 9 bis 12 Uhr könnt Ihr in unserem Lagerverkauf italienische Spezialitäten erwerben – zum Beispiel Nudeln, Olivenöl, Mehl, Tomatensoßen oder saisonale Produkte, wie Orangen und Clementinen.

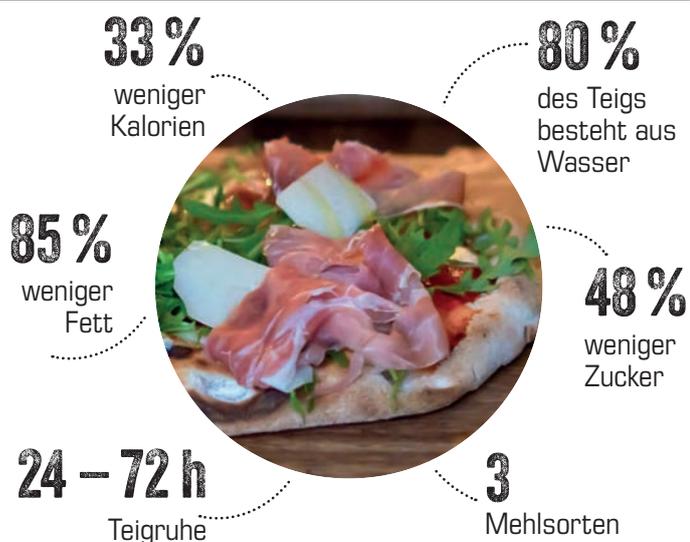


**TI PIACE EVENT-CATERING**

Ob Geburtstag, Konfirmation, Hochzeit oder Firmenfeier – wir machen Euren Event zu einem außergewöhnlichen Erlebnis. Frisch zubereitete italienischen Spezialitäten und Pinsa direkt aus dem Holzofen werden Eure Gäste begeistern. Sprecht uns gerne auf unser Angebot an.



## PINSA VS. PIZZA



Der leichte Pinsa Romana Teig besteht aus Weizen-, Reis- und Sojamehl. Dank der speziellen Zubereitung und der hochwertigen Zutaten wird der Teig im Inneren luftig und weich – außen dagegen knackig kross. Sowohl die Mehlmischung als auch die lange Gehzeit sorgen für eine bessere Verdaulichkeit des Teiges. Die ovale Form ist typisch für die Pinsa Romana. Die Pinsa wird meist erst nach dem Backen belegt.

### ALLERGENE

- 1 Schalenfrüchte
- 2 Eier
- 3 Fische
- 4 Lupinen
- 5 Schwefeldioxid&Sulphite
- 6 Senf
- 7 Soja
- 8 Glutenhaltiges Getreide
- 9 Erdnüsse
- 10 Krebstiere
- 11 Milch
- 12 Sellerie
- 13 Sesam
- 14 Weichtiere

### ZUSATZSTOFFE

- A mit Farbstoff
- B mit Konservierungsstoff
- C mit Antioxidationsmittel
- D mit Geschmacksverstärker
- E geschwefelt
- F geschwärzt
- G mit Phosphat
- H mit Milcheiweiß (bei Fleischerzeugnissen)
- I koffeinhaltig
- J chininhaltig
- K mit Süßungsmittel
- L gewachst

## BURRATA AUS APULIEN



Als 1956 ein starker Schneefall den Milchtransport von außerhalb gelegenen Höfen in die Stadt Andria verhinderte, wurde die Burrata erfunden. Um die Milch und den leicht verderblichen Rahm haltbar zu machen, vermischte man die bei der Käseherstellung angefallenen faserigen Reste aus gezogenem Käseteig mit der Sahne. Diese Mischung wurde ebenfalls in eine Hülle aus Käseteig gepackt und oben fest zusammengebunden. Diese Sonderform des Mozzarellas, wird heute aus Büffel- oder Kuhmilch hergestellt und hat die Form eines kleinen Säckchens. Im Inneren ist sie mit einer Masse aus Sahne und Mozzarellasträngen gefüllt. Der Name Burrata weist auf den köstlich sahnig-cremigen Geschmack hin.

## WAS IST FOCACCIA?

Bereits im alten Rom erfreute sich der Hefeteigfladen großer Beliebtheit. Das „Panis Focacius“ stammt ursprünglich aus Ligurien.



Die Grundzutaten sind Mehl, Salz, Hefe, Wasser und viel natives Olivenöl. Heutzutage gibt es nahezu in allen italienischen Regionen Varianten der Teigspezialität, die sich vor allem durch den Belag unterscheiden. Außen knusprig und innen sehr schön saftig – garniert mit grobem Meersalz und Rosmarin oder mit Parmaschinken und Mozzarella – passt eine Focaccia sehr gut zu einem Wein oder einem Cocktail.

# MENUE

## ANTIPASTI



**ANTIPASTA MISTO** <sup>11, 12, D, F, B</sup> 14,50 €

Parmaschinken, Salami, Käse, eingelegtes Gemüse, Oliven

**ANTIPASTA-FORMAGGIO** <sup>11, 12, E</sup>  14,50 €

Verschiedene Käsesorten, eingelegtes Gemüse

**PARMIGIANA DI MELENZANE** <sup>11</sup>  12,50 €

Auberginenaufauf, mit Mozzarella, Parmesan, würzige Tomatensoße

**BURRATA AUF RUCOLA-BETT** <sup>11</sup>  11,50 €

Burrata, Tomaten und hausgemachtes Basilikumpesto

**ARANCINO-BOLOGNESE** <sup>8, 11</sup> 6,50 €

Frittierte Safran-Risottokugel mit Rindfleisch und Mozzarella gefüllt, dazu würzige Tomatensoße

**ARANCINO-SPINACI** <sup>8, 11</sup>  6,50 €

Frittierte Safran-Risottokugel mit Blattspinat und Mozzarella gefüllt, dazu würzige Tomatensoße

**UOVA AL POMODORO** <sup>11, 2</sup>  11,50 €

Überbackene Eier in würziger Tomatensoße. Im Pfännchen serviert.

**ALLE VORSPEISEN, SALATE  
UND BOWLS WERDEN MIT  
PINSA-BROT SERVIERT.**

## INSALATE



**INSALATA MISTA** <sup>12, D, B</sup>  5,50 €

Kleiner Beilagensalat: gemischte Blattsalate mit Tomaten, Karotten, Gurke, Kartoffelsalat, Krautsalat

**VEGGI BOWL** <sup>8</sup>  12,50 €

Quinoa, Salat, Grillgemüse, Avocado, Edamame, Tomaten

**TONNO BOWL** <sup>3, 8</sup> 14,50 €

Thunfisch, rote Zwiebeln, Quinoa, Salat, Grillgemüse, Avocado, Edamame, Tomaten

**INSALATA DELA ROSSETTA** <sup>3</sup> 10,50 €

gekochte Kartoffeln, Tomaten, rote Zwiebeln, Thunfisch mit Olivenöl/Oregano-Dressing

**HAUSGEMACHTE DRESSINGS ZUR WAHL** 

**HAUSDRESSING** <sup>6, K</sup>

mit Senf, Honig, Zitrone, Olivenöl, Kräuter

**ERDNUSS-DRESSING** <sup>9, 7</sup>

Sojasauce, Ingwer, Knoblauch

**SOUR CREAM-DRESSING** <sup>11</sup>

mit Quark, Crème fraîche, saurer Sahne, Knoblauch



# MENUE

## PINSA ROMANA

**PINSA-BROT** <sup>7, 8</sup>  **5,50 €**  
Knoblaucholivenöl, Oregano

**MARGARITHA** <sup>7, 8, 11</sup>  **10,50 €**  
Tomate mit Fior di Latte

**SALAME E MOZZARELLA** <sup>7, 8, 11</sup> **11,50 €**  
Salami, Fior di Latte, Parmesan,  
Oregano, Tomatensoße

**MORTADELLA E PISTACHIO** <sup>1, 7, 8, 9, 11</sup> **12,00 €**  
Mortadella, Pistazien, Parmesan,  
Mini-Mozzarella Kugeln in einer  
Creme, Olivenöl, Oregano

**TONNO E CIPOLLA** <sup>3, 7, 8, 11</sup> **12,50 €**  
Thunfisch, rote Zwiebeln, Parmesan,  
Tomatensoße, Fior di Latte, Oregano

**VERDURE GRILLIATE E RICOTTA**  **12,50 €**  
<sup>7, 8, 11</sup>  
Grillgemüse mit Ricotta Käse,  
Olivenöl, Parmesan, Oregano

**PROSCIUTTO E RUCOLA** <sup>7, 8, 11</sup> **13,50 €**  
Luftgetrockneter Schinken,  
Parmesan, Fior di Latte, Oregano,  
Tomatensoße, Rucola

**SALSICCIA E SPINACI** <sup>7, 8, 11</sup> **13,50 €**  
Italienische grobe Bratwurst,  
Fior di latte, Parmesan, Oregano,  
Tomatensoße, Spinat



## FOCCACIA

**FOCCACIA** <sup>8, 11</sup>  **8,50 €**  
belegt mit Grillgemüse,  
Auberginen, Zucchini,  
Paprika, Büffelmozzarella,  
Rucola, Olivenöl

**FOCCACIA** <sup>8, 11</sup> **9,50 €**  
belegt mit Parmaschinken  
oder Mortadella, Rucola,  
Büffelmozzarella



**BITTE BEACHTEN**  
**WARME KÜCHE AB 17 UHR**

# WARME GETRÄNKE DOLCE & KUCHEN

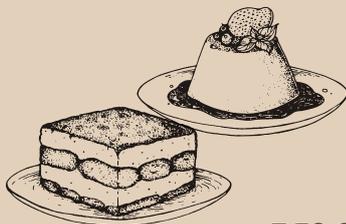
## CAFÉ



ESPRESSO	2,50 €
ESPRESSO DOPPIO	4,00 €
CAPPUCCINO KLEIN 11, l	3,30 €
CAPPUCCINO GROSS 11, l	3,80 €
LATTE MACCHIATO 11, l	3,80 €
CAFÉ CREMA 11, l	3,00 €
FILTER KAFFEE	2,80 €
HEISSE SCHOKOLADE 11	3,50 €
PORTION SAHNE 11	0,70 €

ALLE KAFFEESPEZIALITÄTEN SIND AUF  
WUNSCH KOFFEINFREI, MIT HAFER- ODER  
LACTOSEFREIER MILCH ERHÄLTlich.

## DOLCE



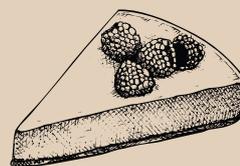
PANNA COTTA 11 mit Fruchtspiegel	7,50 €
TIRAMISU 8, 11 ohne Ei und Alkohol	7,50 €
SCHOKOTRAUM AUS DEM GARTEN 1, 2, 8, 9, 11 Schokocreame mit Himbeer-Brownie	7,50 €

## EILLES TEE



KRÄUTERGARTEN	3,50 €
BIO FRÜCHTE NATUR	3,50 €
EARL GREY	3,50 €
ROOIBOS VANILLE	3,50 €
PFEFFERMINZE	3,50 €
GRÜNTEE ASIA	3,50 €

## KUCHEN



BITTE TREFFEN SIE IHRE AUSWAHL AN UNSERER KUCHENTHEKE.	
PORTION SAHNE	0,70 €

# GETRÄNKE

## ALKOHLFREIE GETRÄNKE

### ENSINGER MINERALWASSER

#### STILL ODER CLASSIC

0,2 l 3,00 €

0,4 l 4,00 €

0,75 l 5,50 €

### APFELSCHORLE

0,2 l 3,30 €

0,4 l 4,40 €

### JOHANNISBEERSCHORLE

0,2 l 3,30 €

0,4 l 4,40 €



### LIBELLA COLA A, I, B

0,33 l 3,50 €

### LIBELLA ORANGE A, C, B

0,33 l 3,50 €

## BIERE VOM FASS

### HOCHDORFER HELL

0,3 l 3,50 €

0,5 l 4,50 €

### HOCHDORFER WEIZEN HELL

0,3 l 3,60 €

0,5 l 4,60 €

## BIERE AUS DER FLASCHE

### HOCHDORFER PILS

0,33 l 3,50 €

### BIRRA MORETTI

0,33 l 4,00 €

### HOCHDORFER RADLER

0,33 l 3,50 €



## ALKOHLFREIE BIERE

### HOCHDORFER PILS

0,33 l 3,50 €

### HOCHDORFER HEFEWEIZEN HELL

0,5 l 4,60 €

# GETRÄNKE

## GRAPPA & AMARI

<b>GRAPPA</b> 2 cl	<b>4,50 €</b>
<b>RAMAZZOTTI</b> 4 cl auf Eis mit Zitrone	<b>4,00 €</b>
<b>DEL CAPO</b> 4 cl	<b>4,00 €</b>
<b>LIMONCELLO</b> 4 cl	<b>4,00 €</b>
<b>CREMA DI LIMONCELLO</b> 4 cl	<b>4,00 €</b>



## APERITIF & LONGDRINKS

<b>WALZ SECCO WEISS FRUCHTIG</b> Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure 0,1 l 0,75 l	<b>4,00 €</b> <b>18,00 €</b>
<b>WALZ SECCO ROSÉ FRUCHTIG</b> Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure 0,1 l 0,75 l	<b>4,00 €</b> <b>18,00 €</b>
<b>APEROL SPRITZ</b> A, J Prosecco, Soda und Aperol 0,2 l	<b>7,00 €</b>
<b>LIMONCELLO SPRITZ</b> Prosecco, Soda und Limoncello 0,2 l	<b>7,00 €</b>
<b>HUGO</b> Procesecco , Holunderblütensirup, Minze, Limette und Soda 0,2 l	<b>7,00 €</b>
<b>LILLET WILD BERRY</b> J, B Schweppes Wild Berry, Lillet Blanc, Beerenmischung 0,2 l	<b>7,00 €</b>
<b>CRODINO</b> J Italienischer alkoholfreier Aperitif auf Eis 0,1 l	<b>4,00 €</b>
<b>GIN TONIC</b> J, E Malfy Gin, Tonic Water, Zitrone auf Eis 0,2 l	<b>7,00 €</b>



# WEINE

## WEIN AUS ITALIEN



### WEISSWEIN

#### FRASCATI HAUSWEIN

0,2 l	4,90 €
0,5 l	9,50 €

#### LUGANA ECCENTRIC

0,2 l	7,70 €
0,75 l	22,60 €

#### AURATO FALERIO PECORINO

0,2 l	8,10 €
0,75 l	23,80 €

#### SAN MARZANO EDDA

0,2 l	10,40 €
0,75 l	30,60 €

### ROSÉWEIN

#### ROSE & ROSE

0,2 l	8,10 €
0,75 l	23,80 €

### ROTWEIN

#### PRIMITIVO HAUSWEIN

0,2 l	5,90 €
0,5 l	11,50 €

#### ERSTER PRIMITIVO APPASSIMENTO

0,2 l	7,10 €
0,75 l	20,80 €

#### NERO DAVOLA VITA BELLA

0,2 l	6,50 €
0,75 l	19,00 €

## WEIN AUS DER REGION

### WEISSWEIN

#### GRAUBURGUNDER TROCKEN

Horrheimer Klosterberg	
0,2 l	7,00 €
0,75 l	19,50 €

### ROSÉWEIN

#### K-ROSE' FRUCHTIG

Weingut Walz	
0,2 l	6,00 €
0,75 l	18,50 €

### ROTWEIN

#### SPÄTBURGUNDER - K- FRUCHTIG / 2021

Weingut Walz	
0,2 l	6,00 €
0,75 l	18,50 €

