



Folge uns auf

  ti-piace.2022

<https://ti-piace.de/>

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



### 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.



#### LAGERVERKAUF

während der Öffnungszeiten

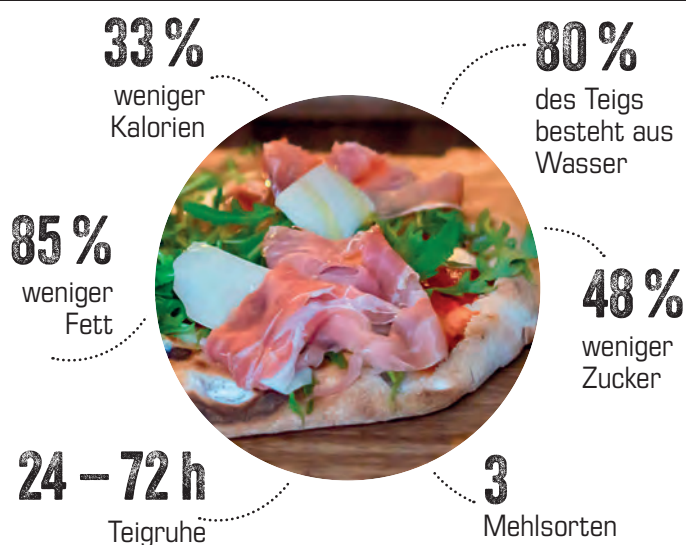


#### TI PIACE EVENT-CATERING

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



**ITAL. BURRO = BUTTER**

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 FOCCACCIA?

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 mit Pinsa-Brot

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

Verschiedene Käsesorten, eingelegtes Gemüse, Oliven mit Pinsa-Brot

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

Auberginenaufbau mit Mozzarella, Parmesan, würzige Tomatensoße mit Pinsa-Brot

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

Burrata, Tomaten und Basilikumpesto mit Pinsa-Brot

**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 mit Pinsa-Brot

## INSALATE



**INSALATA MISTA** <sup>12, D, B</sup>  6,50 €

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

**VEGGI BOWL** <sup>8</sup>  12,50 €

Quinoa, Salat, Grillgemüse, Avocado, Edamame, Tomaten mit Pinsa-Brot

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

Thunfisch, rote Zwiebeln, Quinoa, Salat, Grillgemüse, Avocado, Edamame, Tomaten mit Pinsa-Brot

**HAUSDRESSING** <sup>6, K</sup>   
mit Senf, Honig, Zitrone, Olivenöl, Kräuter



# MENUE

## PINSA ROMANA

**PINSA-BROT** <sup>7, 8</sup>  **6,50 €**  
Knoblaucholivenöl, Oregano

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

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


**VERDURE GRILLIATE E RICOTTA**  **13,00 €**  
<sup>7, 8, 11</sup>  
Grillgemüse mit Ricotta Käse, Fior di Latte,  
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



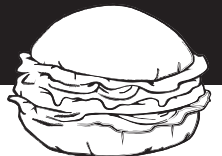
## FOCCACIA & PUCCIA

**FOCCACIA ODER PUCCIA** <sup>8, 11</sup>  **9,50 €**  
belegt mit Grillgemüse,  
Auberginen, Zucchini,  
Paprika, Büffelmozzarella,  
Rucola, Olivenöl, Pesto

**FOCCACIA ODER PUCCIA** <sup>8, 11</sup> **10,50 €**  
belegt mit Parmaschinken  
Grillgemüse, Rucola,  
Büffelmozzarella, Pesto



### WAS IST PUCCIA?



Das runde und flachgedrückte Brot stammt ursprünglich aus Apulien. Der Teig wird aus einer Mischung aus Hartweizengrieß, Hefe und nativem Olivenöl hergestellt. Dieses einzigartige Brot ist innen weich und außen knusprig und kann mit verschiedensten Zutaten gefüllt werden.

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

# WARME GETRÄNKE DOLCE & KUCHEN

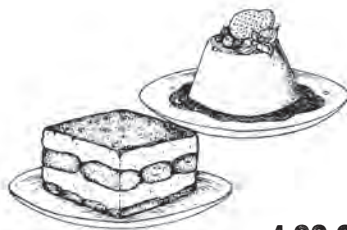
## CAFÉ



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 €
HEISSE SCHOKOLADE 11	3,50 €
PORTION SAHNE 11	0,70 €

ALLE KAFFEESPEZIALITÄTEN SIND  
AUF WUNSCH KOFFEINFREI UND MIT  
HAFERMILCH ERHÄLTICH.

## DOLCE



AFFOGATO 1, 11	4,20 €
TIRAMISU 8, 11 ohne Alkohol	5,50 €

## EILLES TEE



KRÄUTERGARTEN	3,10 €
BIO FRÜCHTE NATUR	3,10 €
EARL GREY	3,10 €
ROOIBOS VANILLE	3,10 €
PFEFFERMINZE	3,10 €
GRÜNTEE ASIA	3,10 €

## 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 €

### APFELSAFT

0,2 l	3,50 €
0,4 l	4,60 €

### APFELSCHORLE

0,2 l	3,30 €
0,4 l	4,40 €



### JOHANNISBEERSAFT

0,2 l	3,50 €
0,4 l	4,60 €

### JOHANNISBEERSCHORLE

0,2 l	3,30 €
0,4 l	4,40 €

### COLA LIGHT A, I, B

0,33 l	3,50 €
--------	--------

### LIBELLA COLA A, I, B

0,33 l	3,50 €
--------	--------

### LIBELLA ORANGE A, C, B

0,33 l	3,50 €
--------	--------

### EISTEE

0,25 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 €
-------	--------

## 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	<b>7,00 €</b>
<b>LIMONCELLO SPRITZ</b> Prosecco, Soda und Limoncello	<b>7,00 €</b>
<b>HUGO</b> Prosecco, Holunderblütensirup, Minze, Limette und Soda	<b>7,00 €</b>
<b>LILLET WILD BERRY</b> J, B Schweppes Wild Berry, Lillet Blanc, Beerenmischung	<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	<b>7,00 €</b>
<b>ALKOHOLFREIE COCKTAILS</b>	<b>7,00 €</b>





# WEINE

## WEIN AUS ITALIEN



### WEISSWEIN

#### FRASCATI HAUSWEIN

0,2 l	5,00 €
0,5 l	10,00 €

#### LUGANA

0,2 l	7,50 €
0,75 l	21,50 €

#### SAN MARZANO EDDA

0,2 l	9,50 €
0,75 l	26,50 €

### ROSÉWEIN

#### ROSÉ HAUSWEIN

0,2 l	6,50 €
0,5 l	13,00 €

### ROTWEIN

#### PRIMITIVO HAUSWEIN

0,2 l	6,00 €
0,5 l	12,00 €

#### PRIMITIVO

0,2 l	7,50 €
0,75 l	21,00 €

#### 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 €

