

TRE FONTANE

PIZZERIA – RISTORANTE



Aperitif

Aperol Sprizz	1,2,9,10,L	7,00
Hugo	9,L	7,00
Rosato Mio Sprizz	L	7,00
Wild Berry Lillet	L	7,00
Wild Berry Dreams (alkoholfrei)		6,00

Limoncello Sprizz	1,2,9,10,L	7,00
Campari Orange	2	5,50
Martini Bianco / Rosso	2,L	4,30
Kir / Kir Royal	1,2,L	3,70
Prosecco	L	0,2l 6,00

Antipasti

Tagessuppe	1,2,3,12,G,I,L	5,00
Prosciutto e Melone	1,3	13,00
Melone und Parmaschinken (melon and parma ham)		
Antipasti della Casa	1,3	20,00
Für 2 Personen (different antipasti for 2 persons)		
Carpaccio	1,C,G	17,00
Hauchdünn geschnittenes Rinderfilet, Grana Padano & Rucola (beef fillet)		
Vitello Tonnato	2,13,D,G,J	16,50
Hauchdünn geschnittenes Kalbfleisch, Thunfischcrème, Oliven & Kapern (veal slices with tuna cream, olives and capers)		
Antipasti Verdure		9,00
Gemüse-Teller (vegetable plate)		
Bruschetta	2,A2	9,00
Frisch geröstetes Brot, Tomaten & Knoblauch (toastet bread, tomatoes & garlic)		
Melanzane Al Forno	G,J	10,50
Auberginen überbacken mit Tomatensauce, Parmesan & Basilikum (gratinated eggplants with tomatoesauce, parmesan & basil)		

Insalata

Alle Salate mit hausgemachtem Dressing
und auf Wunsch mit hausgemachtem Weißbrot

Verde	G,I,J	5,50
Grüner Salat		
Mista	G,I,J	6,50
Gemischter Salat		
Insalata Italia	1,3,C,G,I,J	10,50
Großer gemischter Salat mit Hinterschinken, Ei & Käse (mixed salad with ham, egg & cheese)		
Insalata Tonno	4,13,D,G,I,J	10,50
Großer gemischter Salat mit Thunfisch, Ei, Zwiebeln & Oliven (mixed salad with tuna, egg, onions & olives)		
Insalata Caprese	G	9,50
Mozzarella auf Tomatenscheiben garniert (tomatoes with mozzarella)		
Insalata con Pollo	E,G,I,J	14,50
Großer gemischter Salat mit Hähnchenbrustfilet (mixed salad with chicken breast fillet)		
Insalata con Gambretti	8,B,E,G,I,J,L	16,00
Großer gemischter Salat mit Garnelen in Knoblauchöl & Weißwein (mixed salad with prawns in garlic oil and white wine)		

Unsere Pastaspezialitäten

Wählen Sie ihre Lieblingspasta

	Spaghetti	Penne	Tagliatelle
Pomodoro ^{1,G,J} Tomatensoße & Cocktailtomaten (tomato sauce & cocktail tomatoes)	12,00		Panna ^{1,3,A,G} Schinken-Sahnesoße (ham and cream sauce) 12,50
Aglio, Olio e Peperoncini ^{A,G} Knoblauch, Öl & scharfe Peperoni (garlic, oil and hot peppers) 11,50			Mamma Rosa ^{1,8,G,J} Tomaten-Sahnesoße, Brokkoli, Speck & Knoblauchöl (tomato cream sauce, broccoli, bacon & garlic oil) 14,50
Frutti di Mare ^{A,B,N} Meeresfrüchte & Knoblauch (seafood and garlic) 18,50			Mexico ^{1,G,J} Hackfleisch-Sahnesoße, Speck & scharfe Peperoni (minced meat cream sauce, bacon & hot peppers) 14,50
Bolognese ^{1,L,J} Hackfleischsoße (minced meat sauce) 13,00			Arrabiata ^{1,G,J} Tomatensoße, Knoblauch & scharfe Peperoni (tomato sauce, garlic & hot peppers) 12,50
Walnuss-Gorgonzola ^{A,D,H} (walnut- and gorgonzolasauce) 14,50			Gamberetti e Zucchini ^{1,8,B,E,G,J,L} Tomaten-Sahnesoße, Zucchini, Garnelen in Knoblauchöl & Weißwein (tomato cream sauce, courgette, prawns in garlic oil and white wine) 18,50
Salmone e Spinaci ^{D,G,L} Weißwein- Sahnesoße mit Lachs & Spinat (white wine cream sauce with salmon & spinach) 17,50			

Pasta überbacken

Lasagne ^{1,G,J} 13,50	Cannelloni ^{A,G} Gefüllt mit Ricotta und Spinat (with ricotta & spinach, gratinated) 13,50
---------------------------------------	--

Pesce

Doradenfilet in Kräuterkruste ^{AD} 27,50
mit Knoblauchspaghetti
(dorade in herb crust with garlic-spaghetti)

Gegrillter Lachs ^{AD} 27,50
mit Rosmarinkartoffeln
(grilled salmon with rosemary potatoes)

Gegrillte Riesen-Scampi ^{A,B} 35,00
mit Spaghetti
(grilled huge scampis with spaghetti)

Carne

Arrosto Palermitano 28,50
Rind in Kräuterölkruste mit Rosmarinkartoffeln
(beef in herb oil crust with rosemary potatoes)

Paniertes Schnitzel vom Kalb ^{AG} 24,50
mit Rosmarinkartoffeln
(breaded veal escalope with rosemary potatoes)

Saltimbocca alla Romana ^{AG} 31,50
Kalb mit Parmesan, Parmaschinken und
Tagliatelle in Buttersalbei
(veal with parmesan, parma ham and tagliatelle
in butter sage)

Piccata Milanese ^{A,C,G,J} 28,50
Kalbschnitzel paniert, nur mit Ei und Parmesan
in Tomatensauce, dazu Spaghetti
(breaded escalope from the veal, only with egg
and parmesan in tomato sauce, plus spaghetti)

Gegrilltes Rumpsteak 29,50
mit Rosmarinkartoffeln
(barbecued rumpsteak with rosemary potatoes)

Bambini Karte

Pasta ... Basta ^{1,3,A,G} 5,50
Pasta nach Wahl ohne Soße
(Pasta of your choice without sauce)

Dornröschen ^{1,3,A,I,J} 8,50
Pasta nach Wahl mit Bolognesesoße
(Pasta of your choice with beef tomato sauce)

Rotkäppchen ^{1,3,A,G,I,J} 7,50
Pasta nach Wahl mit Tomatensoße
(Pasta of your choice with tomato sauce)

Schneewittchen ^{1,C,G} 8,50
Pasta nach Wahl mit Schinkensahnesoße
(Pasta of your choice with ham-cream sauce)

Pinocchio ^{1,3,A,C} 6,50
Pommes mit Ketchup & Mayo

Rumpelstilzchen ^{1,3,4,A,C} 8,50
Pommes mit 4 Chicken Nuggets, Ketchup & Mayo

Pizza

*Alle Pizzen nach original italienischer Art belegt mit Mozzarella, Edamer & Tomatensoße
frisch aus dem Steinofen (ca. 34cm)*

<i>Margherita</i>	A2,G	10,50	<i>Prosciutto e Funghi</i>	1,3,8,A2,G	12,50
<i>Salame</i>	1,3,8,A2,G	11,50	<i>Salame e Funghi</i>	1,3,8,A2,G	12,50
<i>Salame Piccante</i>	1,8,A2,G	12,00	<i>Bolognese</i>	A2,G,I,J	11,50
<i>Prosciutto</i>	1,3,8,A2,G	11,50	<i>Frutti di Mare</i>	A2,G,N	18,50
<i>Quattro Stagioni</i>	1,3,8,A2,G	14,50	<i>dello Chef</i>	A2,G,I	14,50
<i>Salami, Hinterschinken, Champignons & Paprika</i> (salami, ham, mushrooms & peppers)			<i>Bolognesesoße, Paprika, Zwiebeln & frischer Knoblauch</i> (meat sauce, peppers, onions & fresh garlic)		
<i>Tonno con Cipolle e Olive</i>	1,3,A2,D,G	13,50	<i>Classica</i>	1,3,8,A2,G	14,00
<i>Thunfisch, Zwiebeln & Oliven</i> (tuna, onions & olives)			<i>Salami, Hinterschinken, Champignons</i> (salami, ham & mushrooms)		
<i>Salmone e Spinaci</i>	A2,D,G	15,50	<i>Napoli</i>	1,3,A2,D,G	12,50
<i>Lachs & Spinat</i> (salmon & spinach)			<i>Sardellen, Kapern & Oliven</i> (anchovies, capers & olives)		
<i>Bismarck</i>	1,A2,C,G	14,00	<i>Marinara</i>	A2	10,00
<i>Spargel, Ei & Grana Padano</i> (asparagus, egg & grana padano)			<i>Tomatensoße & Knoblauchöl, ohne Käse</i> (tomato sauce & garlic oil, without cheese)		
<i>Diavolo</i>	1,3,8,A2,G	13,50	<i>Gamberetti e Rucola</i>	A2,D,G,L	17,50
<i>Peperonisalami, Zwiebeln & scharfe Peperoni</i> (pepperoni salami, onions & hot peppers)			<i>Garnelen in Weißwein & Rucola</i> (prawns in white wine & arugula)		
<i>Italia</i>	1,A2,C,G	16,00	<i>Flammkuchen</i>	1,A2,G	13,50
<i>Parmaschinken, Rucola & Grana Padano</i> (parma ham, arugula & grana padano)			<i>Käse, Sahnesoße, Speck & Zwiebeln</i> (cheese, cream sauce, bacon & onions)		
<i>Verdure</i>	A2,G	12,50	<i>Portofino</i>	1,3,A2,C,G	13,50
<i>verschiedenes frisches Gemüse</i> (fresh vegetables)			<i>Hinterschinken, Brokkoli, Ei & Knoblauchöl</i> (ham, broccoli, egg & garlic oil)		
<i>Après Park</i>	1,3,8,13,A2,D,G	17,00	<i>Europa Park</i>	1,3,8,A2,C,G	18,00
<i>Hinterschinken, Champignons, Oliven, Sardellen, Artischocken & Kapern</i> (ham, mushrooms, olives, anchovies, artichokes & capers)			<i>Hinterschinken, Salami, Peperonisalami, Ei, Champignons & Paprika</i> (ham, salami, pepperoni salami, egg, mushrooms & peppers)		
<i>Quattro Formaggi</i>	A2,C,G	15,50	<i>Patrizia</i>	1,3,A2,G	16,50
<i>4 verschiedene Käsesorten</i> (4 sorts of cheese)			<i>Parmaschinken, Ricotta, Cocktailtomaten & Rucola, ohne Tomatensauce</i> (parma ham, ricotta, cocktail tomatoes & arugula, without tomato sauce)		

Dolci

Panna Cotta	A,G	7,00	Schokoladensoufflee	5,A,G,H	6,00
Tartufo – Eis	G,H	6,50	Apfelstrudel	1,3,5,A,G,H	6,00
		Tiramisu	2,11,A,C,G	8,00	

Caffetteria

Café Creme	11	3,00	Espresso Macchiato	11,G	3,40
Espresso	11	3,00	Latte Macchiato	11,G	4,40
Doppio	11	4,50	Tee		3,00
Cappuccino	11,G	3,80	Kamille-, Schwarz-, Pfefferminz-, Früchte-, Grüntee		

Spirituosen / Schnäpse

Ramazotti	4cl	3,80	Jägermeister	2cl	2,80
Grappa	2cl	3,30	Jack Daniel's	4cl	4,60
Amaretto ²	4cl	3,80	William's Christ	2cl	2,80
Sambuca	2cl	3,30	Wodka	2cl	3,30
Limoncello ²	2cl	3,30	Bailey's ^{2,11}	4cl	3,80
Kirschwasser	2cl	2,80	Bacardi	4cl	3,80

Longdrinks

Jacky Cola	2,10,11	0,25l	5,90	Bacardi Cola/Orange	2,10,11	0,25l	5,90
		Wodka Cola/Orange/Lemon	2	2,10,11	0,25l	5,90	

Säfte

Saftschorle	0,2/0,4l	2,50/3,90	Orangensaft	0,2/0,4l	2,50/3,90
Apfelsaft	0,2/0,4l	2,50/3,90	Johannisbeer – Nektar	0,2/0,4l	2,50/3,90

Alkoholfreie Getränke

Sinalco Cola ^{2,11}	0,2/0,4l	2,50/3,90	Sinalco Orange ²	0,2/0,4l	2,50/3,90
Sinalco Cola Zero ^{2,6,11}	0,2/0,4l	2,50/3,90	Sinalco Zitrone ²	0,2/0,4l	2,50/3,90
Sinalco Cola Mix ^{2,11}	0,2/0,4l	2,50/3,90	Sinalco Apfelschorle ²	0,2/0,4l	2,50/3,90
Eistee Pfirsich ³	0,2/0,4l	2,50/3,90	Peterstaler Mineralwasser	0,5l	3,90
Bitter Lemon ¹⁰	0,2l	2,50	Black Forest Stilles Wasser	0,5l	3,90

Biere vom Fass

Erdinger Helles	0,3l/0,5l	3,50/4,50	Erdinger Hefeweizen	0,5l	4,50
-----------------	-----------	-----------	---------------------	------	------

Mix – Biere

Radler ^{2,A3}	0,3l/0,5l	3,50/4,50	Colabier ^{2,11,A3}	0,3l/0,5l	3,50/4,50
Weizenradler ^{2,A3}	0,5l	4,50	Colaweizen ^{2,11,A3}	0,5l	4,50

Flaschenbiere

Erdinger Hefeweizen Dunkel ^{A3}	0,5l	4,50	Erdinger Weizen alkoholfrei ^{A3}	0,5l	4,50
Erdinger Kristallweizen ^{A3}	0,5l	4,50	Fürstenberg Pils alkoholfrei ^{A3}	0,33l	3,80

Weine aus der Region

Der Sasbacher Winzerkeller eG ist mit ihrer Rebfläche und damit der Betriebsgröße unter den Kaiserstühler Genossenschaften eine der kleinsten; mit ihrer Weinqualität zählt man sie aber zu den ganz Großen. Im Jahre 1935 von 46 mutigen Winzern gegründet, nahm die Genossenschaft in über 80 Jahren eine enorm positive Entwicklung. Die Weine werden mit dem altbewährten klassischen Gärverfahren gekeltert und in Eichenholzfässern ausgebaut. Mit ihren Weinen zählt der Sasbacher Winzerkeller zu den bekanntesten badischen und deutschen Betrieben.

Sasbacher Müller-Thurgau weiß, trocken	^L	0,25l	4,50
Sasbacher Grauer Burgunder weiß, trocken	^L	0,25l	5,00
Sasbacher Spätburgunder rot, halbtrocken	^L	0,25l	5,50
Weinschorle weiß/rot, süß/sauer	^{2L}	0,25l	4,00
Sasbacher Rote Halde Spätburgunder 'Edition Orchidea'	^L	0,7l	55,00
Rot, trocken			
Sasbacher Rote Halde Spätburgunder, Jäger-Wein'	^L	0,7l	26,00
Rot, trocken			
Sasbacher Limburg, Rivaner'	^L	0,7l	18,00
Weiß, trocken			
Sasbacher Kabinett, Sauvignon Blanc'	^L	0,7l	27,00
Weiß, trocken			
Sasbacher Réserve Qualitätswein, Pino Magma'	^L	0,7l	55,00
Weiß, trocken			
Sasbacher Limburg, Weißer Burgunder'	^L	0,7l	23,00
Weiß, halbtrocken			
Sasbacher Rote Halde Spätburgunder, Rosé'	^L	0,7l	23,00
Rosé, trocken			
Sasbacher Rote Halde Spätburgunder, Spätlese'	^L	0,7l	37,00
Rot, lieblich			



Italienische Weine



<i>Chianti</i>	^L	<i>0,25l</i>	<i>6,50</i>
<i>Rot, trocken</i>			
<i>Valpolicella</i>	^L	<i>0,25l</i>	<i>6,50</i>
<i>Rot, trocken</i>			
<i>Barbera</i>	^L	<i>0,25l</i>	<i>6,50</i>
<i>Rot, trocken</i>			
<i>Nero d'Avola</i>	^L	<i>0,25l</i>	<i>6,50</i>
<i>Rot, trocken</i>			
<i>Montepulciano</i>	^L	<i>0,25l</i>	<i>6,50</i>
<i>Rot, trocken</i>			
<i>Lambrusco</i>	^L	<i>0,25l</i>	<i>4,50</i>
<i>Rot, lieblich, mit Kohlensäure</i>			
<i>Rosato Rosé</i>	^L	<i>0,25l</i>	<i>6,50</i>
<i>Rosé, trocken</i>			
<i>Pinot Grigio</i>	^L	<i>0,25l</i>	<i>6,50</i>
<i>Weiß, trocken</i>			
<i>Lugana</i>	^L	<i>0,25l</i>	<i>6,50</i>
<i>Weiß, trocken</i>			
<i>Chianti</i>	^L	<i>0,7l</i>	<i>24,00</i>
<i>Valpolicella Ripasso</i>	^L	<i>0,7l</i>	<i>34,00</i>
<i>Barbera d'Alba</i>	^L	<i>0,7l</i>	<i>34,00</i>
<i>Nero d'Avola</i>	^L	<i>0,7l</i>	<i>32,00</i>
<i>Montepulciano</i>	^L	<i>0,7l</i>	<i>24,00</i>
<i>Lambrusco</i>	^L	<i>0,7l</i>	<i>20,00</i>
<i>Rosato Rosé</i>	^L	<i>0,7l</i>	<i>20,00</i>
<i>Pinot Grigio</i>	^L	<i>0,7l</i>	<i>24,00</i>
<i>Lugana</i>	^L	<i>0,7l</i>	<i>20,00</i>

Angaben über Zusatzstoffe und Allergene

Liebe Gäste,

*obwohl wir uns stets um Richtigkeit unserer Angaben bemühen,
behalten wir uns Änderungen vor,
da Kreuzkontaminationen der einzelnen Zutaten
sowie technologisch unvermeidbare Verunreinigungen
oder Änderungen auf Seiten des Herstellers nicht ausgeschlossen werden können.*

Wir übernehmen keine 100%-ige Garantie für die Vollständigkeit der Angaben.

Wir danken für Ihr Verständnis und wünschen Ihnen einen Guten Appetit!

Familie Brandt und ihr Tre Fontane-Team

Zusatzstoffe

- 1) mit Konservierungsstoff 2) mit Farbstoff 3) mit Antioxidationsmittel 4) mit Süßungsmittel Saccharin
5) mit Süßungsmittel Cyclamat 6) mit Süßungsmittel Aspartam, enthält eine Phenylalaninquelle
7) mit Süßungsmittel Acesulfam 8) mit Phosphat 9) geschwefelt 10) chininhaltig 11) coffeinhaltig
12) mit Geschmacksverstärker 13) geschwärzt 14) gewachst 15) gentechnisch verändert*

Allergene

- A) Glutenhaltig (A1=Weizenmalz/A2=Weizenmehl/A3=Gerstenmalz) B) Krebstiere
C) Eier und Eierzeugnisse D) Fisch und Fischerzeugnisse E) Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
F) Soja und Sojaerzeugnisse G) Milch und Milcherzeugnisse
H) Schalenfrüchte (H1=Pinienkerne/H2=Haselnüsse) I) Sellerie und Sellerieerzeugnisse
J) Senf und Senferzeugnisse K) Sesamsamen L) Schwefeldioxid und Sulfide M) Lupinen
N) Weichtiere (Schnecken, Muscheln, Kalmare, Austern)*

Design by:

