

Familie Pedatella und Sabatino, sowie alle Mitarbeiter freuen sich auf Ihren Besuch, und wünschen einen Guten Appetit!

### Öffnungszeiten:

Von 12.00 h bis 14.30 h (warme Küche von 12.00 h - 14.00 h) Und 17.30 h bis 23.00 h (warme Küche von 17.30 h - 22.00 h)

Dienstag ist Ruhetag! Tel.: 07665-939 73 84 Landstr.3 in 79232 March-Hugstetten

### Zusatzstoffe und Erläuterung:

### Zutaten:

1 mit Farbstoffen

2 mit Konservierungsstoffen 3 mit Süßungsmittel 4 mit Geschmacksverstärker 5 mit Antioxidationsmittel

6 mit Phosphat

7 geschwärzt 8 Koffeinhaltig 9 chininhaltig

### Allergene:

A1) aus Weizen A2) Gerste

- a) Getreideprodukte (glutenhaltig) b) Krebstiere c) Sellerie d) Eier
- e) Weichtiere (Surimi) f) Fisch g) Milch und Laktose h) Sulfide i) Soja

alle Preise inklusive Mehrwertsteuer und Bedienung

Landstr. 3 79232 March-Hugstetten Tel. 07665 - 939 73 84

### Mittagskarte

Mo. - Fr. 12<sup>00</sup> - 14<sup>00</sup>

täglich Pizza nach Wahl (ausser 45, 51, 54, 55, 56, 57 und 58)	10,00
Pastagerichte A1	11,00
Tortellini a la Panna	
Spaghetti Carbonara	
Spaghetti Bolognese	
Spaghetti mit Tomatensoße	
zzgl. Beilagesalat	3,50
Lasagne A1	11,00
Fleisch: incl. Beilagesalat	
paniertes Schweineschnitzel mit Pommes A1	13,50
gegrilltes Putenschnitzel mit Pommes	13,50
extra Soße (Rahmsoße oder Jägersoße) wählbar	1,50
Alle Gerichte werden mit Espresso serviert	
nur Gültig im Restaurant	

### **Spezialitäten**

### Handgemachte Nudeln: A1

Gnocchi gefüllt mit Mozzarella A1	17,00
Tortelloni mit Steinpilzen A1	17,00
Tortelloni mit Lachs A1, f	17,00
Fagottini mit Büffelmozzarella, Ricotta, getr. Tomaten und Basilikum A1	17,00
Triss di Pasta (für 2 Personen) Al	36,00
(3 versch. Nudelsorten mit 3 versch. Soßen)	





<u>Antipasti</u>	
1. italienischer Vorspeisen Teller 2,3,4,6	14,00
2. Meeresfrüchte Salat f	15,00
3. Vitello Tonnato	15,00
4. Bruschetta del la Casa A1	9,50
6. Rindercarpaccio mit Rucola und Parmesan 2	15,00
Salate	
9. Beilagensalat c,d	6,80
10. Caprese mit Tomaten und Mozzarella 2	12,00
11. Salat Capriccio mit Vorderschinken, Eier, Mozzarella und Artischocken Ei	16,50
13. Grüner Salat 2	5,50
14. Tomaten Salat mit Thunfisch und Zwiebeln 2	13,00
17. großer Gemischter mit Lachs A1, f	16,50
18. großer Gemischter mit Putenstreifen E2	16,50
Suppe	
20. Tomaten Suppe g	6,00
23. Zwiebel Suppe	6,00

<u>Pizz</u>	Za alle mit Tomate und Mozzarella, A1, a und g	
<b>30.</b>	Margherita	9,50
31.	Salami E1	10,50
32.	Hinterschinken 2,5	10,50
33.	Champignon	10,50
34.	Regina mit Tomaten, Mozzarella und Basilikum	12,00
35.	Salami E1, Champignon	11,50
36.	Hinterschinken 2,5 und Champignon	11,50
37.	Vierjahreszeiten mit Salami E2, Hinterschinken 2, Champignon, Paprika	14,00
38.	Angelo mit scharfe Salami E2, Champignon und Paprika	12,00
39.	Pina mit scharfe Salami E2, Oliven 7 und Zwiebeln	12,00
40.	Calabrese mit Oliven 7, Kapern 2 und milde Peperoni	12,00
41.	Napoli mit Oliven 7, Sardellen 2 und Kapern 2	12,00
42	Hugstetten mit scharfer Salami E2, Champignon und Zwiebeln	12,00
43.	Schwarzwald mit Champignon, Speck E1 und Zwiebeln	14,00
44.	Franco mit Thunfisch 2,f, Oliven 7 und Zwiebeln	14,00
45.	mit Meeresfrüchten e	16,00
46.	Salami E2 und Hinterschinken 2,5	11,50
<b>47.</b>	Enzo mit Champignon, Artischocken 2, Oliven 7 und Hinterschinken 2,5	14,00
48.	Hawaii mit Hinterschinken 2,5 und Ananas 2	11,50
49.	Gorgonzola und Hinterschinken 2,5	15,00



Spe	<u>Prial Pizza</u> alle mit Tomate und Mozzarella, A1, a und g	
50.	Tony mit Gorgonzola und Spinat 2	14,00
51.	Mimmo mit scharfer Salami E2, Pepperoni und Zwiebeln	14,00
52.	Ortolana mit frischem Gemüse (vegetarisch)	14,00
53.	Calzone mit Hinterschinken 2,5, Champignon und Salami E2	14,00
54.	4 Käsesorten	15,00
55.	Adriatica mit Lachs 2, Schrimps 2 und Knoblauch b,f	16,00
56.	Mediteranea mit frischen Tomaten, Schrimps 2,b, Rucola	16,00
	und Grana Padana	

16,00 16,00

57. Chef mit Rucola, Grana Padana und Parmaschinken 2,3,4,6

Artischocken 2, Oliven 7, Eier d, Paprika und Champignon

58. Capriccio mit Salami E2 und Hinterschinken 2,5



### Pasta im Ofen überbacken A1

61. Lasagne 2,5,g	13,50
62. Penne g	13,50
63. Combinazione g	13,50
64. Tortellini g	13,50

### Spaghetti A1

70. Aglio e Olio mit Knoblauch, Olivenöl und scharfer Peperoncini	11,50
71 Napoli mit Tomatensoße	11,00
72. Bolognese h	12,00
73. Mediterraneo mit Knoblauch, Olivenöl, Schrimps 2,6 und Rucola	16,00
74. Carbonara mit Speck 2,E1 Sahne g und Ei d	13,50
78. Chef mit Meeresfrüchten, Muscheln und großen Garnelen 2,b,e	18,00
79. Spaghetti mit frischen Zucchini und Gambas	17,00
81. Vongole (Venusmuscheln)	16,00



Penne A1	
90. Arrabiata mit scharfer Tomatensoße	12,50
91. Quattro Formaggi mit 4 verschiedenen Käsesorten 4,g	15,00
93. Bolognese	12,00
94. Nonna Bolognese, Sahne und Soße g	12,50
Tagliatelle A1	
101. Lachs f	16,00
102. Bolognese g	12,00
Tortellini A1	
105. alla Panna mit Hinterschinken 2,5 und Sahnesoße g	13,50
106. in Gorgonzola Sahnesoße g	14,00
108. Fiorentina mit Gorgonzola und Spinat 2 in Sahnesoße g	15,00
Kindergerichte A1	
125. paniertes Schweineschnitzel mit Pommes	9,00
126. Spaghetti Bolognese	7,50
127. Tortellini mit Hinterschinken 2,5 in Sahne g	7,50



### NEU!!!

Pinsa Romana mit Tomate und Mozzarella A1, a und

Die leckere Alternative zur Pizza

Alle Pizzen als Pinsa erhältlich Aufpreis 2,00



### NEU!!!

Pinsa Romana mit Tomate und Mozzarella A1, a und Die leckere Alternative zur Pizza

Alle Pizzen als Pinsa erhältlich Aufpreis 2,00



### **Fleischgerichte**

129 Piccata Milanese mit Spaghetti A1	23,00
130. panierte Schweineschnitzel mit Pommes und Beilagensalat 2,c,d	18,00
131. gegrilltes Putenschnitzel mit Pommes und Salat	18,00
132. Schweineschnitzel mit Jägersoße und Pommes A1, g	19,00
135. Rinder Rumpsteak in Pfeffersoße mit Pommes g	27,00
136. Rinder Rumpsteak mit Zwiebeln und Pommes g	27,00
137. Rinder Rumpsteak Natur mit Pommes	25,00

### **Fischspezialitäten**

155. gegrillte Gambas 2,6 mit Tagliatelle	29,00
156. Lachs f in grünen Pfefferrahm g mit Tagliatelle	24,00
157. Lachs f gegrillt mit Tagliatelle	23,00
158. Calamari frittiert mit Beilagensalat A1, c,d,e	23,00
159. Calamari gegrillt mit Tagliatelle	23,00
160. gemischte Fischteller gegrillt mit Salat b,c,d,e	30,00
161. Schwertfisch in Weißweinsoße mit Tagliatelle und Salat	28,00

### Getränke

Alkoholfreie Getränke		
188 Aqua Panna (still)	0,51	4,50
190 San Pellegrino	0,51	4,50
191 Tafelwasser	0,31	3,50
193 Coca Cola 1,2,3,4,8	0,331 Flasche	3,80
195 Sprite 1,2,3,4	0,331 Flasche	3,80
197 Fanta 1,2,3,4	0,331 Flasche	3,80
199 Spezi 1,2,3,4,8	0,331 Flasche	3,80
201 Apfelsaft/Schorle	0,251 Flasche	3,80
203.Orangensaft/Schorle	0,251 Flasche	3,80
205 Bitter Lemon 2	0,251 Flasche	3,80
206 Traubensaft/Schorle	0,331 Flasche	3,80
208 Johannisbeernektar/Sch.	0,251 Flasche	3,80
Heiße Getränke		
260 Espresso 8		2,50
261 Kaffee 8		3,00
262 Cappuccino 8		3,50
263 Tee nach Wahl 8		3,00
264 Tee mit Rum 8	7.	4,50

# Ristorante - Piserie Capriccio Sekt/Aperitive 180 Camparia Caprical

Sekt/ Aperitive		
180. Campari 1 Orange		7,00
181. Campari 1 Soda		7,00
182. Aperol 1 Spritz		8,50
184. Martini Bianco 1		6,00
185. Martini Rosso 1		6,00
255. Prosecco h	0,751	25,00
259 Lillet Wild Berry h		8,50
<u>Bier</u>		
210. Ganter Pils A2	0,31	3,90
218. Ganter Pils A2	0,51	4,90
211. Ganter Hefeweizen hell A1, A2	0,51	4,90
212. Ganter Hefeweizen dunkel A1, A2	0,51	4,90
213. Ganter Kristall A1, A2	0,51	4,90
214. Radler A2	0,31	3,90
215. Radler A2	0,51	4,90
217. Ganter Pils alkoholfrei A2	0,331	3,90
219. Ganter Hefeweizen alkoholfrei A2	0,51	4,90

offene Weine enthalten Sulfide		
weiß		
220 Gutedel trocken Löffler, Ballrechten-Dott.	0,251	7,50
221 Ciro Hauswein aus Calabrien weiß	0,251	7,50
250 Pinot Grigio trocken	0,251	7,50
rot		
249 Primitivo aus Apulien trocken	0,251	7,50
Negro Amaro		
253 Lambrusco süß	0,251	7,50
254 Ciro Hauswein aus Calabrien	0,251	7,50
rosé		
223 Weinschorle weiß/rot	0,251	4,00
251 Ciro Hauswein aus Calabrien	0,251	7,50
Digestiv		
270 Sambuca	2cl	3,50
273 Grappa Barrique	2cl	9,00
274 Kirschwasser	2cl	3,50
275 Williams Birne	2cl	3,50
276 Grappa Naldini Riserva	2cl	9,00
277 Ramazzotti 2	2cl	4,50
278 Amaro Averna 2	2cl	4,50
279 Vechia Romagna	2cl	4,50
280 Amaretto 2	2cl	4,00
281 Fernet Branca	2cl	4,50
282 Grappa	2cl	4,50
283 Grappa di Barolo	2cl =	7,00

### Dessert

300 gemischtes Eis a, g	7,00
301 gemischtes Eis mit Sahne a, g	7,50
302 Spaghettieis a, g	8,00
303 hausgemachtes Tiramisu a, g	8,00
304 Panna Cotta a, g	8,00
305 Profiterale mit Schokolade 3 St. a g	8.00

