

Ristorante-Pizzeria Da Mela

(Inh. Maria Grazia Taibbi)

Liebe Gäste,

Ich freu mich sie in unserem Haus Herzlich willkommen zu heißen
Lassen sie sich in unserer rustikalen Atmosphäre und mit unserem
italienischem Essen verwöhnen.

Wir legen sehr viel Wert auf Qualität, daher sind auch unsere Speisen stets
frisch zubereitet. Wir versuchen alles um sie mit unseren Speisen zufrieden
zu stellen und bereiten auch mit viel Liebe zum Detail die perfekte Speise für
sie zu, Das nimmt natürlich ein wenig mehr Zeit in Anspruch, daher bitten
wir sie um Verständnis wenn es mal etwas länger dauern sollte.

Denn wie heißt es so schön?

Gut Ding will Weile haben.

Sprechen sie uns an denn, auch bei extra Wünschen stehen wir ihnen stets
zur Verfügung und versuchen es Best möglich umzusetzen.

Giusi Taibbi und sein Team

wünschen ihnen einen angenehmen Aufenthalt in unserem Haus und einen
Guten Appetit

Öffnungszeiten:

Mo., Mi., Do., Fr. 11.30 bis 14.00 Uhr und 17.30 bis 23.00 Uhr

Samstag 16.30 bis 23.00 Uhr

Sonn- und Feiertags 11.30 bis 15.00 Uhr und 17.00 bis 23.00 Uhr

DIENSTAG RUHETAG

Falterstraße 16 • 67227 Frankenthal-Flomersheim
Telefon 0 62 33 / 5 53 11

Suppe

Nudelsuppe <i>A,O</i>	3,00
Tomatencremesuppe <i>B</i>	3,00
Minestrone <i>A,O</i>	3,50

Vorspeisen

Schafskäse "Al Forno" <i>B</i> (Schafskäse überbacken)	7,10
Antipasto Mela <i>P,G,B,C,A,N</i> (Gemischter Vorspeisenteller)	10,50
Carpaccio di Manzo <i>B</i> (Dünne Scheiben vom Rinderfilet)	9,50
Vitello Tonnato <i>B,C</i> (Dünne Kalbsfleischscheiben mit Thunfischsoße)	9,50
Gegrillte Peperoni mit frischem Knoblauch	6,50

Preise incl. Mehrwertsteuer
Zusatzstoffe entnehmen Sie bitte der letzten Seite.

Salate

Insalata Mista <i>B,L</i> (großer gemischter Salat)	4,80
Insalata Caprese <i>B</i> (Tomaten mit Mozzarella)	6,50
Insalata Fantasia <i>L</i> (gemischter Salat mit Putenbrust und Champignons)	9,00
Insalata Contadina <i>B,L</i> (gemischter Salat mit Schafskäse, Paprika und Oliven)	8,50
Insalata Italia <i>B,G,C,N,L</i> (gemischter Salat mit Thunfisch, Ei, Käse, Hinterschinken)	8,50
Insalata Capricciosa <i>B,G,C,N,L</i> (gemischter Salat mit Schrimps in Cocktailsauce, Ei, Käse, Hinterschinken)	8,50
Insalata Mela <i>L</i> (gemischter Salat mit Rindfleischstreifen)	10,50
Insalata Ipazio <i>L</i> (gemischter Salat mit Kalbsstreifen)	11,50

Alle Salate können Sie auch in klein bestellen.

Preise incl. Mehrwertsteuer
Zusatzstoffe entnehmen Sie bitte der letzten Seite.

Pizza

Bruschetta A,O	3,50
Pizza Pane (Pizzabrot) A,O	3,50
Pizza Margherita (mit Tomaten und Käse) A,B,O	5,00
Pizza Mista (mit Hinterschinken, Salami und Champignons) A,B,O,N	5,50
Pizza Stagione (mit Hinterschinken, Salami, Zwiebeln, Paprika und Champignons) A,B,O,N	6,00
Pizza Calzone (gefüllt mit Hinterschinken, Salami, Champignons) A,B,O,N	6,00
Pizza Speciale (gek. Schinken, Salami, Zwiebeln, fr. Champignons) A,B,O,N	6,30
Pizza Siciliana (mit Oliven, Kapern, Zwiebeln, Knoblauch u. Sardellen) A,D,O	6,30
Pizza Toscana (mit Hinterschinken, Salami, Zwiebeln, Peperoni und Champignons) A,B,O,N	6,30
Pizza Contadina (mit Paprika, Peperoni und Schafskäse) A,B,O	6,30
Pizza Frutti di Mare (mit Meeresfrüchten) A,B,O,G,P	7,00
Pizza Capricciosa (mit Oliven, Salami, Champignons, Paprika, Zwiebeln, Artischocken und Peperoniwurst) A,B,O,N	7,00
Pizza Chef (mit Hinterschinken, Salami, Ei, Peperoniwurst, Fleischsoße und Champignons) A,B,O,N,C,I	7,00
Pizza Italia (mit Spinat, Gorgonzola und Champignons) A,B,O	7,00
Pizza Vegetariana (mit Artischocken, Broccoli, Paprika und Champignons) A,B,O	7,00
Pizza Lillo (mit Pfifferlingen, Speck, Schafskäse und Knoblauch) A,B,O,N	7,00
Pizza Hawaii (mit Hinterschinken und Ananas) A,B,O,N	6,00
Pizza Maria Grazia (mit Parmaschinken, Mozzarella und Pfifferlingen) A,B,O,N	7,90
Pizza Gustosa (mit Spinat, Lachs, und Mozzarella) A,B,O,D	7,90
Pizza Tonno (mit Thunfisch und Zwiebeln) A,B,O,D	7,00
Pizza Giusi (mit Hinterschinken, Artischocken, Ei u. Champignons) A,B,O,N,C	7,00

Preise incl. Mehrwertsteuer
Zusatzstoffe entnehmen Sie bitte der letzten Seite.

Nudelgerichte

Spaghetti Mare (mit Meeresfrüchten) <i>A,O,G,P</i>	9,20
Spaghetti all' aglio (mit Olivenöl, Knoblauch und Peperoncino) <i>A,O</i>	5,80
Spaghetti Carbonara (mit Ei, Parmesankäse, Hinterschinken und Sahne) <i>A,B,O,C,N</i>	7,80
Tagliatelle Lachs in Sahne Soße <i>A,B,O,C,D</i>	9,00
Penne India (mit Putenfleisch und Champignons, in Curry-Sahne Soße) <i>A,B,O</i>	8,50
Spaghetti oder Riagtoni <i>A,O</i>	3,00
Tortellini oder Tagliatelle <i>A,O</i>	3,10
Gnocchi <i>A,O</i>	3,10
<u>Mit folgenden Soßen erhältlich:</u>	
Tomatensoße	3,10
Bolognesesoße Tomatensoße mit Hackfleisch	3,90
Chefsoße Bolognesesoße mit Schinken, Erbsen und Sahne <i>B</i>	3,90
Schinken-Sahne-Soße <i>B</i>	3,90
Champignonsoße <i>B</i>	3,90
Contadina Soße Tomatensoße mit frischem Gemüse	3,90
Gorgonzolasoße <i>B</i>	3,90
Amatriciana Soße pikante Tomatensoße mit Zwiebeln und Speck	3,90
AL FORNO - ÜBERBACKEN	
Lasagne (Nudelauflauf mit Bolognese Soße und Sahne) <i>A,B,O,I</i>	7,60
Cannelloni Michelangelo (Pfannkuchen mit Ricotta Käse und Spinat gefüllt mit grünem Pfeffer, Bolognese und Sahne) <i>B,I,A</i>	8,90
Nudelpfanne (verschiedene Nudeln in Bolognese Soße und frischem Gemüse mit Käse überbacken) <i>A,B,O,I</i>	7,90
Combinazione	7,10
(Verschiedene Nudeln in Bolognese Soße mit Käse überbacken und Sahne) <i>A,B,O,I</i>	

Fischgerichte

Calamari Fritti (frittierte Tintenfisch-Ringe mit Salat) <i>A,B,P,L</i>	13,50
Calamari alla Griglia (Tintenfischtuben vom Grill mit Knoblauchöl, dazu Nudeln und Salat) <i>P,C,L,A</i>	14,80
Scampi vom Grill mit Nudeln und Salat <i>G,A,C,L</i>	18,00
Scampi Montecarlo (in Krebsbutter mit Schrimps und Sahne, dazu Nudeln und Salat) <i>G,A,C,L,B</i>	19,00
Salmone alla Griglia Lachs vom Grill mit Nudeln und Salat) <i>D,L,C,A</i>	15,90
Grigliata Mista di Pesce <i>D,G,P,C,A,L</i>	19,50
Fisch – Grillteller (verschiedene Fischarten vom Grill, mit Nudeln und Salat)	

Fleischgerichte

vom Schwein

Schnitzel „Wiener Art“ (mit Pommes und Salat) <i>A,L,C,E</i>	8,80
Schnitzel „Bolognese“ (mit Hinterschinken und Hackfleischsoße überbacken, Nudeln und Salat) <i>A,L,C,B,I</i>	11,50
Piccata „Milanese“ (in Parmesankäse paniert mit Nudeln und Salat) <i>A,L,C,B</i>	16,90
Saltinbocca (mit Parmaschinken und Salbei, in Weißweinsauce, dazu Pommes und Salat) <i>A,L,N,E</i>	16,50
Scaloppine al Limone (mit Pommes und Salat) <i>L,E,B,N</i>	16,50
Paillard (dünne Kalbsschnitzel vom Grill mit Pommes und Salat) <i>L,E,B,N</i>	17,00
Scaloppine ai Funghi (mit Champignons, Pommes und Salat) <i>L,E,B,N</i>	17,00

Schnitzelgerichte auf Wunsch auch vom Kalb gegen 3,00 Euro Aufpreis pro Gericht

Schweinelende "Pastorale" <i>A,F</i> (mit Schafskäse überbacken, Pommes und Salat)	15,50
Schweinelende mit Champignons <i>A,F</i> (mit Pommes und Salat)	15,50

vom Rind

Rumpsteak vom Grill (mit Pommes und Salat) <i>L,E</i>	15,80
Rumpsteak „Pfeffersoße“ (mit Pommes und Salat) <i>L,E,N,B</i>	17,10
Rumpsteak „Gorgonzola“ (mit Pommes und Salat) <i>B,L,E</i>	17,10

von der Putenbrust

Putenschnitzel „Wiener Art“ (mit Pommes und Salat) <i>A,L,C,E</i>	9,90
Putensteak vom Grill (mit Pommes und Salat) <i>L,E</i>	9,90
Mix -Grill Teller (Verschiedene Gegrillte Fleischsorten, mit Pommes und Salat) <i>L,E</i>	14,90

Dessert

Fantastico (Gemischter Dessertteller) <i>B,N,A,E</i>	6,50
Panna Cotta <i>B,N</i>	4,00
Tiramisu <i>B</i>	4,00

Preise incl. Mehrwertsteuer
Zusatzstoffe entnehmen Sie bitte der letzten Seite.

Getränke

Warme Getränke

Espresso	1,90
Doppelter Espresso	3,20
Espresso Corretto	2,50
Kaffee	1,90
Cappuccino	2,50
Latte Macchiato	3,00
Heiße Schokolade	3,00
Tee (verschiedene Sorten)	2,00

Bier

Kellerbier naturtrübes Premium Pils	0,3 l	2,10
Kellerbier naturtrübes Premium Pils	0,5 l	3,30
Radler	0,5 l	3,00
Hefeweizen	0,5 l	3,30
Hefeweizen-Radler	0,5 l	3,00
Alkoholfreies Hefeweizen	0,5 l	3,00
Kristallweizen	0,5 l	3,00
Alkoholfreies Bier	0,5 l	3,00

Preise incl. Mehrwertsteuer
Zusatzstoffe entnehmen Sie bitte der letzten Seite.

Getränke

Spirituosen (2cl)

Martini Bianco, Rosso³	2,50
Williams	2,50
Limoncello	2,50
Campari³	2,50
Fernet Branca	2,50
Averna	2,50
Vecchia Romagna	2,70
Amaretto	2,50
Mafioso	2,50
Sambuca	2,50
Ramazotti	2,50
Grappa	3,50
Baileys	2,50
Grappa di Prosecco	4,90

Longdrinks

Jack Daniel's Cola^{1,3}	6,00
Havana Cola^{1,3}	6,00
Bacardi Cola^{1,3}	6,00
Campari Orange³	4,00
Campari Soda³	3,70
Aperol Spritz³	4,50
Hugo	4,90
Kyr Royal³	4,00

1=koffeinhaltig, 2=chininhaltig, 3=mit Farbstoff, 4= mit Süßstoff

Preise incl. Mehrwertsteuer

Zusatzstoffe entnehmen Sie bitte der letzten Seite.

Getränke

Alkoholfreie Getränke

Tafelwasser	0,2 l	1,50
	0,4 l	2,00
Flasche Wasser (Medium)	0,75 l	4,00
	0,25 l	2,20
San Pellegrino	0,75 l	4,50
	0,25 l	2,30
Coca Cola ^{1,3}	0,2 l	1,80
	0,4 l	2,80
Coca Cola Light ^{3,4}	0,2 l	1,80
	0,4 l	2,80
Fanta ³	0,2 l	1,80
	0,4 l	2,80
Orangina	0,4 l	3,00
Bitter Lemon ²	0,2 l	2,00
	0,4 l	3,00
Sprite	0,2 l	1,80
	0,4 l	2,80
Orangensaft	0,2 l	2,00
	0,4 l	3,00
Apfelsaft	0,2 l	2,00
	0,4 l	3,00
Grapefruitsaft	0,2 l	2,00
	0,4 l	3,00
Saftschorlen	0,2 l	1,80
	0,4 l	2,80
Bitterino ³	0,2 l	2,50
Magenta ³ (Bitterino mit Grapefruitsaft)	0,4 l	3,50

1=koffeinhaltig, 2=chininhaltig, 3=mit Farbstoff, 4= mit Süßstoff

Preise incl. Mehrwertsteuer

Zusatzstoffe entnehmen Sie bitte der letzten Seite.

Cocktails

Sex on the Beach	4,90
Wodka, Pfirsichlikör ³ , Zitronensaft, Cranberrysaft, Orangensaft	
Margarita	5,50
Tequila, Cointreau, Zitronensaft, Eiswürfel	
Campari Blossom	4,50
Campari ³ , Orangensaft, Sekt	
Cuba Libre	5,50
Limette, Eiswürfel, weißer Rum (Havana Club), Cola ^{1,3}	
Caipirinha	4,90
Limette, ca. brauner Rohrzucker, Cachaça, Crushed Ice	

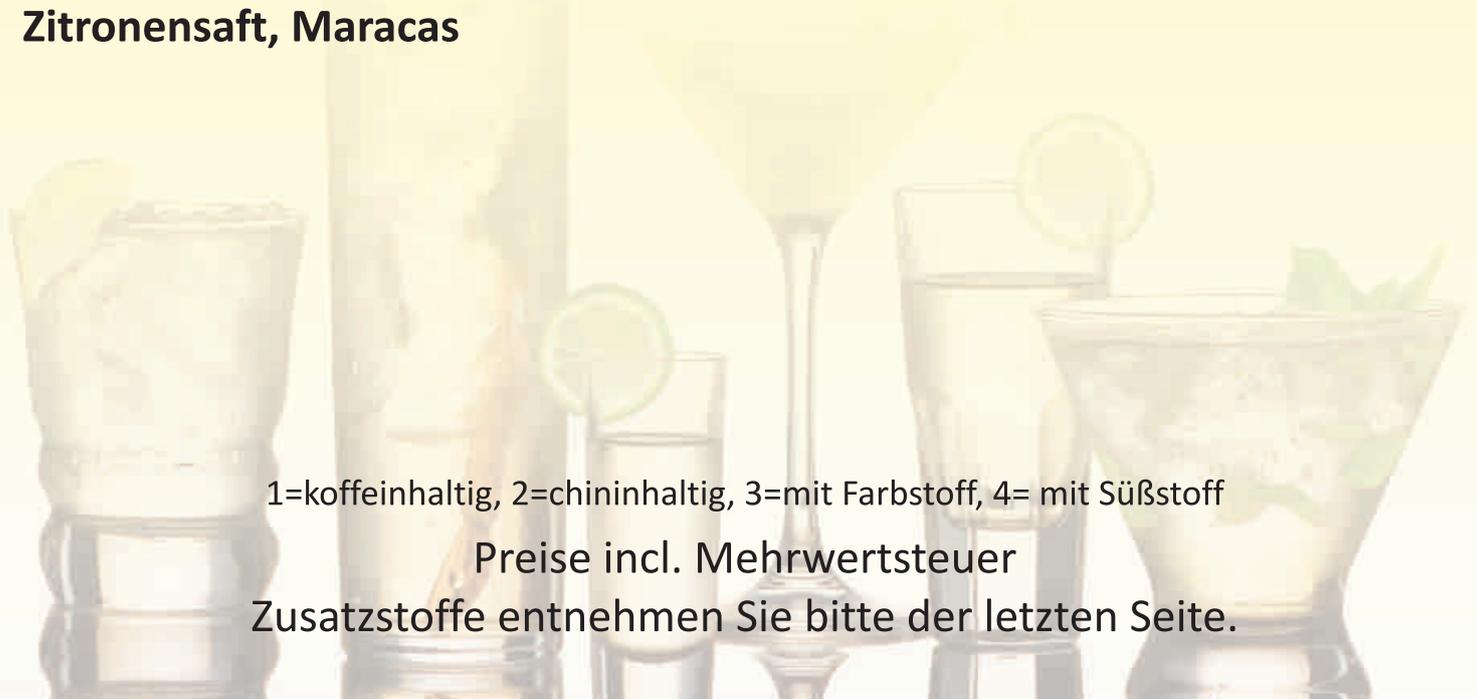
Alkoholfreie Cocktails

Ipanema	3,90
Limette, Rohrzucker, Limettensirup, Maracujasaft, Ginger Ale	
Maracas	3,90
Ananassaft, Orangensaft, Grapefruitsaft, Maracujasirup, Zitronensaft, Maracas	

1=koffeinhaltig, 2=chininhaltig, 3=mit Farbstoff, 4= mit Süßstoff

Preise incl. Mehrwertsteuer

Zusatzstoffe entnehmen Sie bitte der letzten Seite.



Deutsche Weine offen 0,25l

Weingut Forster Winzerverein e.G.

Rießling trocken	0,25 l	3,20
Weißherbst trocken	0,25 l	3,20
Weinschorle	0,25 l	1,90
Weinschorle	0,5 l	3,50

Italienischer Rotwein offen 0,25l

Chianti trocken	0,25 l	4,20
Montepulciano trocken	0,25 l	3,80
Lambrusco lieblich	0,25 l	3,80
Nero Davole	0,25l	4,20

Italienischer Weißwein offen 0,25l

Pinot Grigio trocken	0,25 l	4,20
Frascati trocken	0,25 l	3,80

Italienischer Rotwein Flasche

Salice Salentino	0,75 l	22,50
Primitivo	0,75 l	16,50
Nero Davole	0,75 l	19,00

Italienischer Weißwein Flasche

Gavi	0,75 l	19,50
Lugana	0,75 l	21,00

Sekt

Glas Sekt, Prosecco	0,1 l	3,50
Flasche Prosecco	0,7 l	17,50
Veneziano Spritz Prosecco, Aperol und Wasser	0,25l	4,90

Preise incl. Mehrwertsteuer
Zusatzstoffe entnehmen Sie bitte der letzten Seite.

Zusatzstoffe

Tomatenketchup: Verdickungsmittel: Xanthan
Mayonnaise: Verdickungsmittel: Xanthan, Guarkernmehl, Natriumalginat, Säureregulator:
Natriumacetat Farbstoff: Paprikaextrakt
Cocktailsoße: Verdickungsmittel: Xanthan, Guarkernmehl, Natriumalginat: Säureregulator:
Natriumacetat Farbstoff: Paprikaextrakt
Salatdressing: Verdickungsmittel: Xanthan, Guarkernmehl, Natriumalginat: Säureregulator:
Natriumacetat Farbstoff: Paprikaextrakt
Salami: Antioxidationsmittel: Ascorbinsäure, Konservierungsmittel: Natriumnitrit
Käse: Farbstoff: Beta-Carotin, Konservierungsmittel: Natriumnitrat
Mozzarella: Säuerungsmittel: Zitronensäure
Peperonisalami: Antioxidationsmittel, Konservierungsstoff: Natriumnitrat
Pilze: Antioxidationsmittel: Ascorbinsäure, Zitronensäure
Roher Schinken: Konservierungsstoff: Kaliumnitrat
Oliven: Stabilisator: Eisen-II-Gluconat
Gnocchi: Konservierungsstoff: Sorbinsäure, Säureregulator: Zitronensäure
Suppen: (Stracciatella und Nudelsuppe) Geschmacksverstärker; Mononatriumglutamat E631; E627;
Fleischextrakt (670mg/l), Maltodextrin
Formfleischvorderschinken: 2% Soja Eiweiß, Konservierungsstoff: Nitritpökelsalz,
Geschmacksverstärker: Natriumglutamat,

Geliermittel: Karagen, Stabilisator: Diphosphat
Getränke: Bitter Rot Aperi, Zitronensäure, Aromastoffe: E952 ; E954; E951 Farben: E102; E122
Schlagsahne: Verdickungsmittel: Carrageen
Eiscreme: Molkenerzeugnis, Emulgator: (Mono- u. Diglyceride von Speisefettsäuren),
Verdickungsmittel: Guarkeimehl

Allergene

Getreideprodukte (glutenhaltig) = A , Milch und Laktose = B
Eier = C, Fisch = D, Erdnüsse = E
Soja = F, Krebstiere = G, Sellerie = I
Sesamsamen = M, Schwefeldioxide und Sulfite = N
Lupinen = O, Weichtiere = P, Senf = L