



Benvenuto

Herzlich willkommen

Liebe Gäste,

wir heißen Sie "Herzlich willkommen" in unserem Ristorante/Pizzeria „la Piazza“ und bieten Ihnen einen angenehmen Aufenthalt in gemütlicher Atmosphäre.

Sollten Sie Fragen zu unserer Speisekarte haben, helfen wir Ihnen gerne weiter! Wenn Sie von Allergien und Unverträglichkeiten betroffen sind – sprechen Sie unseren Service an.

Alle Gerichte werden für Sie frisch zubereitet! Lassen Sie sich von uns verwöhnen, genießen Sie unsere vielseitige italienische Küche und verbringen Sie ein paar schöne Stunden in unserem Haus.

Guten Appetit wünscht Ihnen
Ihr la Piazza-Team



Alle Speisen
auch zum
Mitnehmen!

la Piazza



Ristorante Pizzeria

Lieferservice

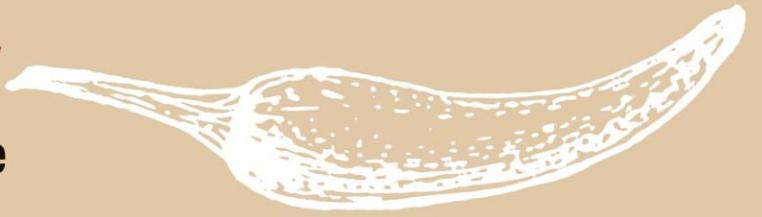
Lieblingsgericht
bestellen – wir liefern
und Sie genießen!

Nürtinger Straße 45 | 72636 Frickenhausen | T 07022 7862934
info@restaurant-la-piazza.com | www.restaurant-la-piazza.com

la Piazza



Ristorante
Pizzeria



Buon appetito!
Guten Appetit





Antipasti

Vorspeisen

Caprese con Mozzarella ^{A, M, 5}

Tomatensalat mit Mozzarella garniert

Insalata di Mare ^{G, H, K, 5}

Frischer Meeresfrüchtesalat mit Olivenöl, Zitrone und Knoblauch

Verdure Miste ^A

Verschiedenes frisches Gemüse – warm

Bruschetta ^A

Knuspriges Knoblauchbrot mit Tomaten, Basilikum belegt



Zuppa

Suppen

Tomatensuppe ^L

aus frischen Tomaten

Tortellini in Brodo ^{A, L}

Tortellini in der Brühe

Minestrone ^{L, 2}

Gemüsesuppe





Insalata

Salate

Insalata Verde ^{M, 5}

Grüner Blattsalat mit Dressing

Insalata Mista Piccola ^{M, 5}

Kleiner gemischter Salat mit Dressing

Insalata Mista Grande ^{M, 5}

Großer gemischter Salat mit Dressing

Insalata di Rucola e Parmigiano ^{C, M, 5}

Rucolasalat mit Tomaten und Parmesanhobel

Insalata di Pomodoro ^{M, 5}

Tomatensalat mit Zwiebeln

Insalata Capricciosa ^{C, M, 5}

Gemischter Salat mit Mais, Oliven, Paprika, Peperoni, Käse und Hausdressing

Insalata Italia ^{B, C, H, M, 5}

Gemischter Salat mit Schinken, Käse, Artischocken, Peperoni, Thunfisch, Ei und Hausdressing

Insalata alla Contadina ^{H, M, 5}

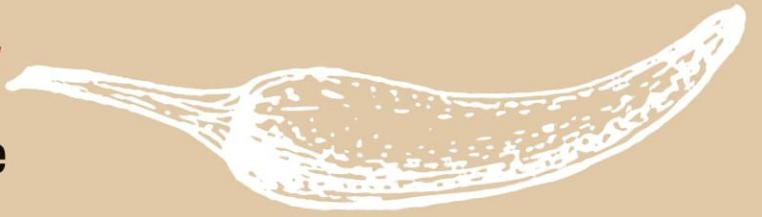
Tomatensalat mit Thunfisch und Zwiebeln



la Piazza



Ristorante
Pizzeria



Buon appetito!
Guten Appetit





Pasta

Nudelgerichte

Spaghetti alla Napoletana ^{A, C}

Spaghetti mit Tomatensauce und Knoblauch

Spaghetti Bolognese ^{A, C, L}

Spaghetti mit Hackfleischsauce

Spaghetti alla Carbonara ^{A, C, 2}

Spaghetti mit Speck, Eigelb in Sahnesauce

Spaghetti Aglio e Olio ^A

Spaghetti mit Knoblauch, Olivenöl, Sardellen – scharf

* **Spaghetti allo Scoglio** ^{A, C, G, H, K, 5}

Spaghetti mit verschiedenen frischen Meeresfrüchten in Tomatensauce oder Weißweinsauce

Rigatoni Mantecati ^{A, C}

Makkaroni mit Tomaten-Sahnesauce, Erbsen, Pilzen, Schinken

Rigatoni ai 4 Formaggi ^{A, C}

Makkaroni mit verschiedenen Käsesorten

Penne all'Arrabbiata ^{A, C, L}

Dünne Makkaroni in Tomatensauce mit Knoblauch – scharf

Penne piccanti al Gorgonzola ^{A, C}

Dünne Makkaroni mit Gorgonzolakäse in Tomaten-Sahnesauce – scharf

* **Tagliatelle al Salmone** ^{A, C, H}

Bandnudeln mit frischem Lachs in Tomaten-Sahnesauce

* **Tagliatelle „Mare e Monte“** ^{A, C, G}

Bandnudeln mit Schinken, Pilzen und Shrimps in Tomaten-Sahnesauce

Tortellini alla Panna ^{A, C, G}

Tortellini mit Schinken-Sahnesauce

Gnocchi al Pesto ^{A, C}

Kartoffelnocken mit einem schönen Basilikum-Pesto

Gnocchi ai 4 Formaggi ^{A, C}

Kartoffelnocken mit verschiedenen Käsesorten



Pasta al forno

Nudeln überbacken

Tortellini al forno A, C, 7

Tortellini mit Schinken, Hackfleischsauce, mit Käse überbacken

Rigatoni Pasticciati al forno A, C, 7

Makkaroni mit Schinken, Pilzen, Erbsen, Hackfleischsauce, mit Käse überbacken

Lasagne A, C, 7

Hausgemachte Lasagne mit Käse überbacken

Combinazione al forno A, C, 7

Tris di Pasta in Hackfleischsauce, mit Käse überbacken

Cannelloni con Ricotta e Spinaci al forno A, C, 7

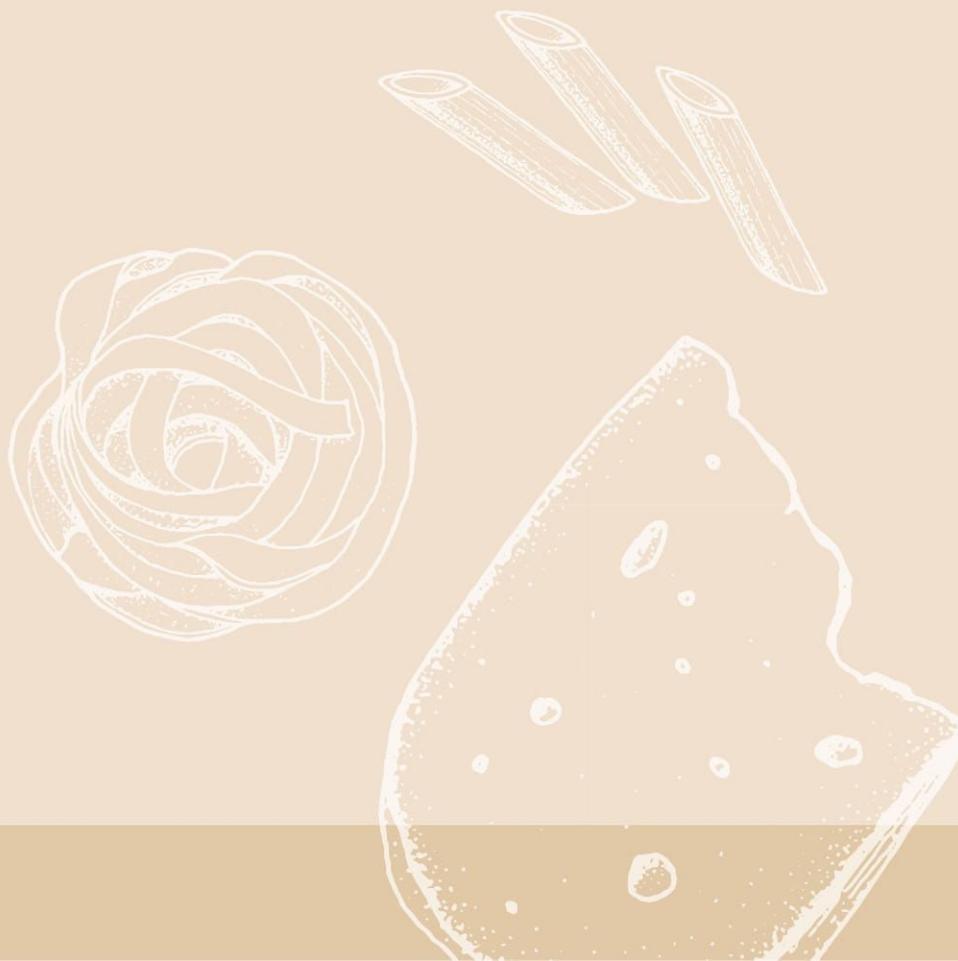
Hausgemachte Cannelloni mit Ricotta- und Spinatfüllung, mit Käse überbacken

Cannelloni con Carne al forno A, C, 7

Hausgemachte Cannelloni mit Fleischfüllung, mit Käse überbacken

Gnocchi Pasticciati al forno A, C

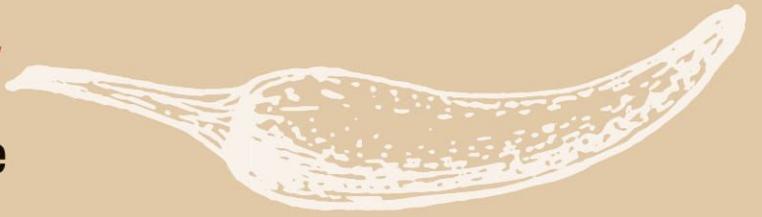
Kartoffelnocken in Tomatensauce mit Käse überbacken



la Piazza



Ristorante
Pizzeria



Buon appetito!

Guten Appetit





Pizza

mit Tomaten und Käse

Panini ^A

mit oder ohne Knoblauch

Focaccia ^A

mit Tomaten

Pizza Margherita ^{A, C}

mit Tomaten und Käse

Pizza Prosciutto ^{A, C, 7}

mit Schinken

Pizza Salame ^{A, C, 7}

mit Salami

Pizza Funghi ^{A, C, 2}

mit frischen Champignons

Pizza Prosciutto, Salame e Funghi ^{A, C, 7}

mit Schinken, Salami und frischen Champignons

Pizza Prosciutto e Funghi ^{A, C, 2, 7}

mit Schinken und frischen Champignons

Pizza ai 4 Formaggi ^{A, C}

mit 4 verschiedenen Käsesorten

Pizza Tonno e Cipolla ^{A, C, H}

mit Thunfisch und Zwiebel

Pizza Vegetale ^{A, C}

mit frischem Gemüse

Pizza 4 Stagioni ^{A, C, 2, 7}

mit Schinken, frischen Champignons, Paprika und Artischocken

Pizza Diavolo ^{A, C, 2, 7}

mit Salami, Paprika, Peperoni und Zwiebeln – scharf

Pizza Capricciosa ^{A, C, H, 2, 7}

mit Schinken, Salami, frischen Champignons, Artischocken und Sardellen

Pizza Hawaii ^{A, C, 2}

mit Schinken und Ananas





Pizza

mit Tomaten und Käse

* **Pizza ai Frutti di Mare** A, C, G, H, K, 5

mit frischen Meeresfrüchten und Knoblauch

Pizza Calzone A, C, 2, 7

Gefüllte Pizza mit Schinken, Salami und Champignons

Pizza Napoli A, C, H, 2

mit Sardellen, Kapern und Oliven

* **Pizza Spinaci e Salmone** A, C, H

mit Blattspinat und Lachs

Pizza Caprese A, C

mit frischen Tomaten, Mozzarella und Basilikum

Pizza Rustica A, C, 2, 7

mit Speck und Zwiebeln

Pizza la Piazza A, C, 2, 5, 7

Rucola, Cocktailtomaten und Parmesanhobel

Pizza Carne e Cipolle A, C

mit Hackfleisch und Zwiebeln

Pizza Parma A, C, 2, 7

mit Parmaschinken

* **Pizza della Chef** A, B, C, H, 2, 7

mit Parmaschinken, Rucola, Oliven, Hähnchenstreifen, Pilze und Spiegelei



Pizza Famiglia – Margherita A, C

Familienpizza mit Tomaten und Käse

ø 50 cm

Pizza Famiglia – Fantasia A, B, C, G, H, K, 2, 5, 7

Familienpizza mit max. 3 frischen Zutaten

ø 50 cm

Pizza Famiglia – Frutti di Mare A, C, G, H, K, 5

mit frischen Meeresfrüchten und Knoblauch

ø 50 cm



Carni

Fleischgerichte

Scaloppina ai Funghi A, C, M, 5

Kalbsschnitzel in Pilzrahmsauce,
dazu Bandnudeln und kleiner Salat

Scaloppina Vino Bianco A, M, 5

Kalbsschnitzel in Weißweinsauce, dazu Bandnudeln und kleiner Salat

Cotoletta M, 5

paniertes Hähnchenschnitzel, dazu Pommes frites und kleiner Salat

Bistecca alla Griglia A, M, 5

Rumpsteak gegrillt, dazu Gemüse und kleiner Salat





Pesce

Fischgerichte

Calamari fritti K, M, 5

Tintenfischringe frittiert, dazu kleiner Salat

Seppia alla Griglia K, M, 5

Ganzer Tintenfisch vom Grill mit Gemüse und kleinem Salat

Scampi alla Griglia G, M, 5

Garnelen vom Grill mit Gemüse und Salat

Scampi alla Diavolo A, C, G, M, 5

Garnelen in scharfer Tomatensauce, dazu Spaghetti und kleinem Salat

Salmone alla Griglia H, M, 5

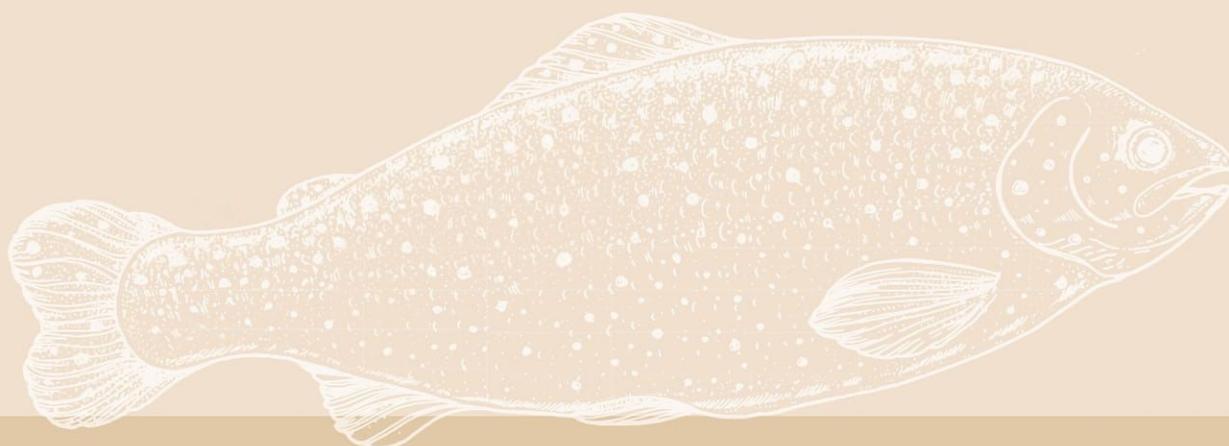
Lachsfilet vom Grill, dazu Gemüse und kleinem Salat

Salmone al Prosecco H, M, 5

Lachsfilet mit Prosecco, dazu Gemüse und kleinem Salat

Filetti d'Orata alla Griglia H, M, 5

Goldbrassenfilets vom Grill mit Knoblauch, dazu Gemüse und Salat





Dessert

Nachtisch

Tiramisu – hausgemacht [©]

Panna Cotta – hausgemacht [©]

Tartufo bianco [©]

Tartufo nero [©]

Tartufo affogato al caffè [©]

Caffè

Kaffee | Espresso



Espresso

Espresso Doppio

doppelter Espresso

Espresso Coretto

Espresso mit Grappa

Cappuccino [©]

Latte Macchiato [©]

Heiße Schokolade

Tasse Kaffee

Glas Tee – verschiedene Sorten





Aperitivi - Spirit

Spirituosen

Prosecco	10 cl
Prosecco Aperol Spritz ¹⁰	0,25 l
Prosecco-Schorle	0,25 l
Martini bianco	5 cl
Martini rosso	5 cl
Campari Soda ¹	4 cl
Campari Orange ¹	4 cl

Sekt

Asti Cinzano	0,75 l
Rotkäppchen	0,75 l

Ramazotti	2 cl
Amaro Averna	2 cl
Fernet Branca	2 cl
Sambuca (Anislikör)	2 cl
Amaretto ¹ (Mandellikör)	2 cl
Baileys	2 cl
Grappa	2 cl
Cognac	2 cl
Whisky	2 cl
Williams-Birne-Schnaps	2 cl
Obstler	2 cl



Bevande

Getränke

Mineralwasser	0,50 l 0,30 l
Acqua Panna Mineralwasser – ohne Kohlensäure	0,75 l 0,50 l
San Pellegrino Mineralwasser	1,00 l 0,50 l
Apfelsaft Orangensaft Johannisbeersaft	0,50 l 0,30 l
Saft-Schorle aus Apfelsaft Orangensaft Johannisbeersaft	0,50 l 0,30 l
Cola Fanta Spezi ^{1,9}	0,50 l 0,30 l
Bitter Lemon ^{1,9}	0,50 l 0,30 l



Birra

Biere



Pils vom Fass ^A	0,30 l
Weizenbier Hefe hell ^A Weizenbier Dunkel ^A	0,50 l
Heferadler ^A	0,50 l
Weizenbier Kristall ^A	0,50 l
Export ^A	0,50 l
Alkoholfreies Bier ^A	0,30 l
Alkoholfreies Weizenbier Hefe ^A	0,50 l
Radler süß / sauer ^A	0,50 l 0,30 l



Vini

Qualitätsweine offen

Offene Weißweine

Frascati D.O.C.

0,25 l

Herkunft: Latium, Rom

Geschmack: trocken, zart, leicht

Pinot Grigio D.O.C.

0,25 l

Herkunft: Umbrien

Geschmack: trocken, fruchtig, elegant

Offene Rotweine

Lambrusco I.G.T.

0,25 l

Herkunft: Emilia Romagna

Geschmack: lieblich, süffig, erfrischend

Montepulciano d'Abruzzo

0,25 l

Herkunft: Abruzzen

Geschmack: trocken, fruchtig, kräftig

Nero d'Avola

0,25 l

Herkunft: Sizilien

Geschmack: trocken, zart

Primitivo

0,25 l

Herkunft: Apulien

Geschmack: trocken

Chianti

0,25 l

Herkunft: Toskana

Geschmack: trocken, fruchtig, zart

Offene Roséweine

Rosato Gotto d'Oro

0,25 l

Herkunft: Latium

Geschmack: halbtrocken

Rosato del Garda

0,25 l

Herkunft: Veneto

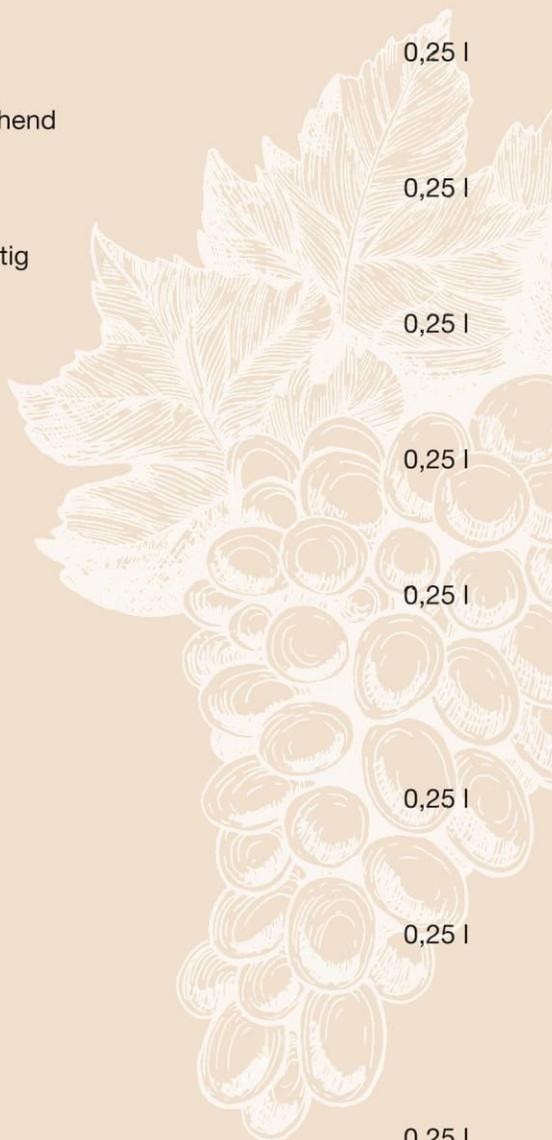
Geschmack: trocken

Wein-Schorle weiß / rot / rosé

0,25 l

Prosecco-Schorle

0,25 l





Vini chiusi

Qualitätsweine Flasche

Weißweine

Lugana dei Frati

Herkunft: Lugana, Gardasee
Geschmack: trocken, delikat

0,75 l

Falanghina

Herkunft: Benevento
Geschmack: trocken, fruchtig

0,75 l

Chardonnay

Herkunft: Toskana
Geschmack: trocken, frisch

0,75 l

Rotweine

Montepulciano d'Abruzzo

Herkunft: Abruzzen
Geschmack: trocken, fruchtig, kräftig

0,75 l

Lambrusco

Herkunft: Emilia-Romagna
Geschmack: lieblich

0,75 l

Primitivo

Herkunft: Apulien
Geschmack: trocken

0,75 l

Chianti

Herkunft: Toskana
Geschmack: trocken, fruchtig, zart

0,75 l

Roséweine

Bardolino Chiaretto

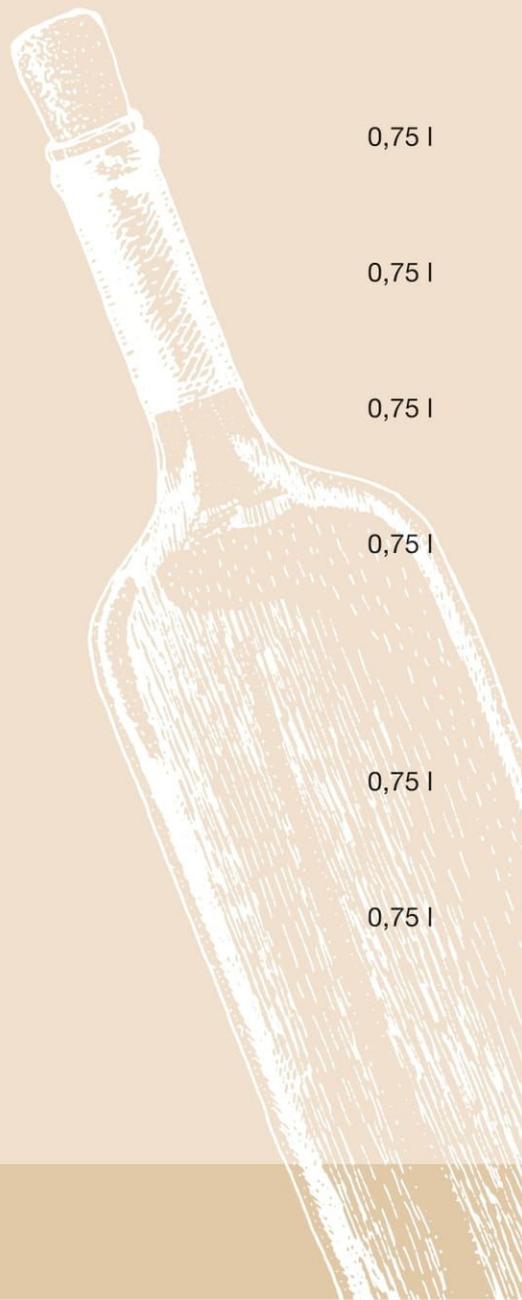
Herkunft: Venetien
Geschmack: trocken, fruchtig

0,75 l

Rosa di Notte

Herkunft: Lombardei
Geschmack: delikat, frisch

0,75 l





Speisen | Getränke

Kennzeichnung von Zusatzstoffen und Allergenen

Allergene:

- A = Glutenhaltiges Getreide
- B = Eier und Eierzeugnisse
- C = Milch und Milcherzeugnisse
(Parmesan: Lactose < 0,1 g / 100 g)
- D = Erdnüsse und Erzeugnisse daraus
- E = Walnüsse und Erzeugnisse daraus
- F = Soja
- G = Krebstiere und Erzeugnisse daraus
- H = Fische und Erzeugnisse daraus
- J = Schalenfrüchte und Erzeugnisse daraus
- K = Weichtiere und Erzeugnisse daraus
- L = Sellerie und Erzeugnisse daraus
- M = Senf und Erzeugnisse daraus

Zusatzstoffe:

- 1 = mit Farbstoff
- 2 = mit Konservierungsstoff
- 3 = mit Antioxidationsmittel
- 4 = mit Geschmacksverstärker
- 5 = geschwefelt
- 6 = geschwärzt
- 7 = mit Phosphat
- 8 = mit Milcheiweiß
- 9 = koffeinhaltig
- 10 = chininhaltig

Kennzeichnung von Zusatzstoffen:

- Champignons: Säuerungsmittel, Antioxidationsmittel,
E 300, Konservierungsstoffe, E 223
- Speck: Konservierungsstoffe
- Vorderschinken: Konservierungsstoffe, E 250, Nitrat,
Stabilisator E 451, E 452, E 450
- Salami: Nitrat, Konservierungsstoffe, Dextrose,
Gewürze, Stabilisator E 301
- Kapern: Weinessig, Antioxidationsmittel,
Zitronensäure, Ascorbinsäure,
Schwefeldioxid
- Tortellini: Pflanzliche Fette, Geschmacks-
verstärker, Mononatriumglutamat
- Käse: Konservierungsstoffe
- Oliven: Eisensalze E 579, E 58

