

Ristorante Pizzeria



La Maschera

Da Corrado e Katia seit 03.09.1998

Wir freuen uns über Ihren Besuch und
wünschen Ihnen einen angenehmen

Aufenthalt und einen

„Buon Appetito“

Öffnungszeiten:

Mi – So 11.30 – 14.30 Uhr

17.30 – 22.30 Uhr

Sa 17.30 – 22.30 Uhr

Montag & Dienstag Ruhetag

Liebe Gäste,

es ist uns eine Herzensangelegenheit, Ihren Besuch in unserem Hause so angenehm wie möglich zu gestalten. Sollten Sie gegen bestimmte Lebensmittel allergisch sein, ein veganes oder glutenfreies Gericht suchen oder einfach nur einen Essenswunsch äußern möchten, zögern Sie bitte nicht, uns anzusprechen.

Wir möchten, dass Sie uns in guter Erinnerung behalten.

Corrado & Katia

Erklärung der Zusatzstoffe

- | | |
|-----------------------------|-------------------------------------|
| 1) mit Farbstoff | 8) mit Milcheiweiß |
| 2) mit Konservierungsstoff | 9) koffeinhaltig |
| 3) mit Antioxidationsmittel | 10) Chinin haltig |
| 4) mit Geschmacksverstärker | 11) mit Süßungsmittel |
| 5) geschwefelt | 12) enthält eine Phenylalaninquelle |
| 6) geschwärzt | 13) gewachst |
| 7) mit Phosphat | 14) mit Taurin |

APERITIVI

Crodino ¹ / Bitterino ¹ (alkoholfrei)		€ 4,00
Bitterino Maracuja Spritz (alkoholfrei)		€ 7,00
Martini ³ Bianco/Rosso		€ 5,00
Campari ¹ Orange/Soda		€ 6,00
Prosecco	0,1l/5,00	0,75l/30,00
Aperol ¹ Spritz/Limoncello Spritz/Sarti Spritz		€ 7,50
Hugo/Lillet Wild Berry		€ 7,50
Aperitivo Ramazzotti Rosato ¹		€ 7,50
Campari Amalfi		€ 8,00

ANTIPASTI

Insalata Caprese	Tomaten-Mozzarella Salat	€ 10,00
Parmigiana di melanzane	Auberginen-Gratin mit Crostini	€ 14,00
Antipasto di verdure	Gemüsevariation mit Bruschette	€ 16,00
Antipasto misto	Vorspeisen Variation für 2 Pers. mit Bruschette	€ 18,50
Carpaccio di manzo	Rindercarpaccio mit Rucola und Parmigiano	€ 15,00
Vitello tonnato con crostini	Kalbfleischscheiben mit Thunfisch Creme ¹²³⁷¹	€ 15,00
Insalata di Mare	Hausgemachter Tintenfisch Salat mit Bruschette	€ 16,00

Minestre e Zuppe – Suppen

Crema di Pomodoro - Tomatencremesuppe	€ 6,00
Minestrone - Gemüsesuppe aus frischem Gemüse	€ 7,00

Insalate – Salate

Insalata verde – Blattsalate	5,50
Insalata mista – gemischter Salat mit Tomate, Gurke, Karotten, Mais und Zwiebeln	6,00
Insalata di pomodoro – Tomaten mit Zwiebeln	7,00
Insalata della casa – gemischter Salat mit Thunfisch ³	8,00
Insalata Avola – gemischter Salat mit Ei und Shrimps	8,00
Insalata Sicilia – gemischter Salat mit Schinken ^{2,4} , Käse ^{2,3} , Oliven ⁶	8,00
Insalata Rustica – gemischter Salat mit Rucola, Mozzarella, Parmesanspäne	10,00
Insalata Pazza – gemischter Salat mit Rucola, Mozzarella, Parmesanspäne und gegrillter Hähnchenbrust	13,00
Portion Bruschetta Brote 6 Stück	6,00

Wir servieren unser beliebtes hausgemachtes Joghurtdressing.

Auf Wunsch natürlich auch mit Olivenöl-Balsamico-Senf Vinaigrette.

Bitte sprechen Sie uns an bei bekannten Lebensmittelallergien.

Wir bieten auch glutenfreie Nudeln an (+3,00 €) Unser Pizzateig/Brot ist vegan.

Pizze

Focaccia – Pizzabrot mit Olivenöl, Oregano, Salz, Pfeffer, Knobl.	7,00
Bruschetta – Pizzabrot mit frischen Tomaten, Knoblauch, Olivenöl	9,00
Margherita – Tomatensoße, Mozzarella	9,00
Salame – Tomatensoße, Mozzarella, Salami	10,00
Hawaii – Schinken ^{2,4} , Ananas ^{2,11}	11,00
Diavolo – Zwiebeln, Knoblauch, milde Peperoni ^{2,3}	11,00
Calzone – Pizzatasche mit Schinken ^{2,4} , Salami ^{1,2,4} , fr. Champignons	12,00
Tonnara – Thunfisch ³ , Zwiebeln	12,00
Italia – Sardellen ² , Kapern ²	12,00
4 Stagioni – Schinken ^{2,4,7} , Champignons, Salami ^{1,2,4} , Peperoni ^{2,3}	12,00
Maschera – Schinken ^{2,4} , Salami ^{1,2,4} , Artischocken ^{2,3} , Oliven ⁶	12,00
Bandiera – frische Tomatenscheiben, Mozzarella in Scheiben	12,00
Spinaci – Blattspinat, Gorgonzolakäse ³	12,00
4 Formaggi – Gorgonzola ³ , Parmigiano, Mozzarella, Edamer ^{2,3}	13,00
Giulia – Salsiccia (scharfe Salami), Zwiebeln, Rucola	13,00
Verdure – frische Gemüsevariation	13,00
Marinara – Meeresfrüchte, Knoblauch, Petersilie	13,00
Sara – frischer Lachs, Blattspinat, Zwiebeln, Knoblauch	13,00
Morena – Broccoli, scharfe Salami, Sardellen ³	13,00
Rusticana – Parmaschinken, Parmesanspäne, Rucola	13,00

Extrazutat wird mit € 1,00 berechnet

Pasta – Nudelgerichte

Spaghetti all'Aglio e Olio	Öl & Knoblauch auf Wunsch scharf	€ 10,00
Spaghetti all'amatriciana	Speck & Zwiebeln in Tomatensoss	€ 12,00
Spaghetti alla carrettiera	frische Tomaten, Knoblauch und Mozzarella	€ 13,00
Spaghetti alla scogliera	mit Meeresfrüchten, Knoblauch	€ 16,00
Spaghetti alle vongole veraci	mit frischen Venusmuscheln	€ 16,00
Penne all'arrabbiata	mit Knoblauch in scharfer Tomatensosse	€ 10,00
Penne alla norma	frische Auberginen & Mozzarella in Tomaten-Basilikum-Sosse	€ 13,00
Penne alla Maschera	Erbsen, Schinken, Zwiebeln in Hackfleisch-Sahne	€ 13,00
Lasagne al forno		€ 13,00
Rigatoni Rosa	Gorgonzola, Sahne & Tomatensosse	€ 12,00
Rigatoni al forno	Hackfleischsosse mit Erbsen und Schinken & überbacken	€ 13,00
Tortellini alla panna	Schinken & Sahnesosse	€ 12,00
Pappardelle al salmone	mit frischem Lachs in Sahnesosse	€ 16,00
Pappardelle spinaci	mit Blattspinat und Gorgonzola	€ 15,00
Pappardelle con zucchini e gamberetti	mit Shrimps und Zucchini	€ 16,00
Pappardelle ai porcini	mit Steinpilzen	€ 16,00
Gnocchi in Gorgonzolasosse		€ 14,00
Gnocchi alla sorrentina	mit Tomatensosse & Mozzarella überbacken	€ 13,00

Bolognese, Napoli, alla Panna, Carbonara, 4-Käse-Sosse und andere Wunschsossen natürlich auch gerne möglich

Carne – Fleisch

KALB

Scaloppine al limone – Kalbsmedaillons in Zitronensosse € 23,00

Saltimbocca alla romana – Kalbsmedaillons mit
Mozzarella, Parmaschinken & Salbei überbacken € 26,00

Rind

Filetto al pepe verde – Rinderfilet in Pfeffersosse € 33,50

Filetto alla griglia – Rinderfilet vom Grill € 33,50

Filetto al gorgonzola – Rinderfilet in Gorgonzola-Soße € 35,00

Filetto ai porcini – Rinderfilet mit Steinpilzen € 37,00

Lamm

Costine di agnello alla griglia – Lammcarré vom Grill € 29,50

Schwein

Piccata alla milanese – paniertes Schweineschnitzel
überbacken mit Tomaten und Käse, dazu Spaghetti € 17,50

Wir servieren zu den Fleischgerichten Gemüse und Kartoffeln
oder Bandnudeln (nicht bei Piccata alla milanese).

Pesce – Fisch

Portion Muscheln	€ 16,50
- alla Diavola in scharfer Tomaten-Knoblauch Soße oder	
- al vino bianco in Weisswein Soße	
Calamari alla griglia – gegrillte Calamari	€ 22,50
Salmone alla griglia – gegrilltes Lachsfilet	€ 22,50
Gamberoni alla griglia – gegrillte Garnelen	€ 25,00
Orata alla griglia – gegrillte Doradenfilets	€ 25,00
Sogliola alla griglia – gegrillte Seezungenfilets	€ 26,50
Sogliola al limone – Seezungenfilets in Zitronensosse	€ 26,50
Grigliata di pesce misto – gemischter Fischteller mit gegrillten Garnelen, Calamari und Doradenfilet	€ 30,00

Wir servieren zu den Fischgerichten Gemüse und Kartoffeln
(nicht zu Muscheln).

Desserts

Tiramisú	8,00
Panna Cotta mit Erdbeersoße	8,00
Duetto dolce mit Tiramisú und Panna Cotta	8,50
Warmes Schokotörtchen mit Vanilleeis	8,00
Kokosnuss-Eis	7,50
Zitrone gefüllt mit Zitroneneis	7,50
Orange gefüllt mit Orangeneis	7,50
Kugel Vanille-Schoko-Erdbeer oder Zitroneneis	1,50
Portion Sahne	1,00

Warme Getränke

Espresso	2,50
Doppio Espresso	3,50
Espresso Corretto	4,50
Cappuccino	3,00
Latte macchiato	3,50
Affogato - Espresso mit Vanilleeis und Sahne	4,50
Tasse Tee – Pfefferminze-Grüner Tee-Kamille-Schwarz-Früchte	2,50

- WEINKARTE -

Weisswein

Pinot Grigio	0,2 l/6,00	
Chardonnay	0, 2 /6,00	
Bianco del Veneto Lenotti IGT 12,5%	0,2l/7,00	0,75l/24,00
Terre Siciliane Luna Argenta 12,5%	0,2l/7,00	0,75l/24,00
Lugana Scavi & Ray 13%	0,2l/8,50	0,75l/29,00
Lugana Cá dei Frati DOC 13%		0,75l/32,00
Prosecco Scavi & Ray	0,1l/5,00	0,75l/30,00

Roséwein

Rosé Chiaretto	0,2 l/6,00	
Rosé Negroamaro Luna Argenta 12%	0,2l/7,00	0,75l/24,00
Rosé Cá dei Frati, DOC 12,5%		0,75l/32,00
Alie Frescobaldi Toskana DOC 12%		0,75l/32,00
Weinschorle Rot/Weiß/Rosé		0,2 l/4,50

Rotwein

Lambrusco	0,2l/5,50	
Montepulciano	0,2l/6,00	
Merlot	0,2l/6,00	
Nero d'Avola	0,2l/7,50	
Primitivo Negroamaro Luna Argenta	0,2l/7,00	0,75l/24,00
Primitivo di Manduria Augusto 14,5%	0,2l/9,90	0,75l/33,50
Nero di Troia Spatus 8 Apulien 15%	0,2l/10,50	0,75l/35,50
Nero d'Avola & Syrah DOC 14%		0,75l/30,00
Barbera Appassimento DOC Piemont 13,5%		0,75l/25,00
Ronchedone Cá dei Frati DOC 14%		0,75l/46,00
Amarone della Valpolicella DOC Venetien 15,5%		0,75l/50,00

AMARI & GRAPPE

Ramazotti/Fernet/Averna	2 cl/4,00
Sambuca/Limoncello	2 cl/4,00
Vecchia Romagna Brandy	2 cl/5,50
Grappa della casa	2 cl/4,00
Grappa di Moscato	2 cl/5,00
Grappa di Prosecco Andrea Da Ponte	2 cl/6,50
Grappa di Barolo Nebbiolo Barrique	2 cl/6,50

BEVANDE – GETRÄNKE

Mineralwasser Morelli Flasche	<u>0,25l</u>	<u>0,75l</u>
still & mit Kohlensäure	2,50	6,50
	<u>0,3l</u>	<u>0,5l</u>
Coca Cola ^{1;9} / Zero ^{1;2;11;9}	3,00	4,50
Fanta ^{1;2} / Spezi ^{1;2;9}	3,00	4,50
Saftschorle Apfel/Orange/ Johannisbeere	3,00	4,50
Bitterlemon ^{2;10}	3,50	5,00
Säfte pur Orange/ Johannisbeere/Maracuja	3,50	5,00

Flaschenbier von Schönbuch Bräu

	<u>0,3l</u>	<u>0,5l</u>
Pilsner	3,50	5,00
Radler	3,30	4,50
Kristallweizen – helles/dunkles Hefeweizen		5,00
Alkoholfreies Hefeweizen		5,00
Alkoholfreies Helles	0,33 l	4,00