

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:

Di – So 11.30 – 14.30 Uhr

17.30 – 23.00 Uhr

Sa 17.30 – 23.00 Uhr

Montag 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 Gluten freies 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 Phenylaninquelle |
| 6) geschwärzt | 13) gewachst |
| 7) mit Phosphat | 14) mit Taurin |

APERITIVI

Crodino ¹ / Bitterino ¹ (alkoholfrei)	10 cl	€ 3,-
Martini ³ Bianco/Rosso	5 cl	€ 4,-
Sherry medium/dry	5 cl	€ 4,-
Campari ¹ Orange/Soda	10 cl	€ 4,50
Prosecco weiß/rosé	10 cl	€ 4,-
Aperol ¹ Spritz		€ 5,50
Hugo		€ 5,50
Aperitivo Rosato ¹ Ramazzotti		€ 5,50

ANTIPASTI

Insalata Caprese	Tomaten-Mozzarella Salat	€ 7,50
Parmigiana di melanzane	Auberginen-Gratin mit Crostini	€ 8,50
Antipasto di verdure	Gemüsevariation mit Bruschette	€ 11,-
Antipasto misto della casa	Variation von ital. Vorspeisen	€ 11,-
Carpaccio di manzo	Rindercarpaccio mit Rucola und Parmigiano	€ 11,-
Vitello tonnato con crostini	Kalbfleischscheiben mit Thunfisch Creme ^{1;2;11}	€ 11,50
Insalata di Mare	Hausgemachter Tintenfisch Salat mit Bruschette	€ 12,-

Minestre e Zuppe – Suppen

Zuppa di Cipolle - Zwiebelsuppe	€ 5,00
Crema di Pomodoro - Tomatencremesuppe	€ 5,00
Stracciatella alla Romana - Bouillon mit Eierflocken	€ 5,00
Minestrone - Gemüsesuppe aus frischem Gemüse	€ 5,00
Tortellini in Brodo -Tortellini in klarer Brühe	€ 5,00

Insalate – Salate

	klein	groß
Insalata verde – Blattsalate	4,00	6,00
Insalata mista – gemischter Salat	5,00	7,00
Insalata di pomodoro – Tomaten mit Zwiebeln	5,50	
Insalata della casa – Salat mit Thunfisch ³	6,50	8,50
Insalata Avola – Salat mit Ei und Shrimps	6,50	8,50
Insalata Sicilia – mit Schinken ^{2,4} , Käse ^{2,3} , Oliven ⁶	6,50	8,50
Insalata Rustica – mit Rucola, Mozzarella, Parmigiano	7,50	9,50
Insalata Pazza – mit Rucola, Mozzarella, Parmigiano und gegrillter Hähnchenbrust	9,50	11,50

Portion Bruschetta Brote 6 Stück € 5,00

Wir servieren unser beliebtes hausgemachtes Joghurtdressing.

Auf Wunsch natürlich auch mit Balsamico und Olivenöl Vinaigrette.

Bitte sprechen Sie uns an bei bekannten Lebensmittelallergien.

Wir bieten auch Gluten freie Nudeln an. Unser Pizzateig/Brot ist vegan.

Pizze

Focaccia – Pizzabrot mit Olivenöl, Oregano, Salz, Pfeffer	5,50
Bruschetta – Pizzabrot mit frischen Tomaten, Knoblauch, Olivenöl	7,00
Margherita – Tomatensoße, Käse ^{2,3}	7,00
Salame – Tomatensoße, Käse ^{2,3} , Salami	7,50
Hawaii – Schinken ^{2,4} , Ananas ^{2,11}	8,00
Diavolo – Zwiebeln, Knoblauch, milde Peperoni ^{2,3}	8,00
Calzone – Pizzatasche mit Schinken ^{2,4} , Salami ^{1,2,4} , fr. Champignons	9,00
Tonnara – Thunfisch ³ , Zwiebeln	9,00
Italia – Sardellen ² , Kapern ²	9,00
4 Stagioni – Schinken ^{2,4,7} , Champignons, Salami ^{1,2,4} , Peperoni ^{2,3}	9,00
Maschera – Schinken ^{2,4} , Salami ^{1,2,4} , Artischocken ^{2,3} , Oliven ⁶	9,00
Bandiera – frische Tomatenscheiben, Mozzarella	9,50
Spinaci – Blattspinat, Gorgonzolakäse ³	9,50
4 Formaggi – Gorgonzola ³ , Parmigiano, Mozzarella, Edamer ^{2,3}	10,00
Giulia – Salsiccia (scharfe Salami), Mozzarella, Zwiebeln, Rucola	10,00
Verdure – frische Gemüsevariation	10,50
Marinara – Meeresfrüchte, Knoblauch, Petersilie	10,50
Sara – Lachs, Blattspinat, Zwiebeln, Knoblauch	10,50
Morena – Broccoli, scharfe Salami, Sardellen ³	10,00
Rusticana – Parmaschinken, Parmigiano, Rucola	10,50

Extrazutat wird mit € 1,00 berechnet

Pasta – Nudelgerichte

Spaghetti all'Aglio e Olio	Öl & Knoblauch	€ 7,00
Spaghetti all'amatriciana	Speck & Zwiebeln in Tomatensosse	€ 8,50
Spaghetti alla carrettiera	frische Tomaten, Knoblauch und Mozzarella	€ 9,50
Spaghetti alla scogliera	mit Meeresfrüchten	€ 10,50
Spaghetti alle vongole veraci	mit frischen Venusmuscheln	€ 10,50
Penne all'arrabbiata	mit Knoblauch in scharfer Tomatensosse	€ 7,00
Penne alla norma	frische Auberginen & Mozzarella in Tomaten-Basilikum-Sosse	€ 9,00
Penne alla Maschera	Erbsen, Schinken, Zwiebeln in Hackfleisch-Sahne	€ 9,00
Lasagne al forno		€ 9,00
Rigatoni Rosa	Gorgonzola, Sahne & Tomatensosse	€ 8,50
Rigatoni al forno	Hackfleischsosse mit Erbsen und Schinken & überbacken	€ 9,00
Tortellini alla panna	Schinken & Sahnesosse	€ 9,00
Pappardelle al salmone	mit frischem Lachs in Sahnesosse	€ 10,50
Pappardelle spinaci	mit Blattspinat und Gorgonzola	€ 9,50
Pappardelle con zucchini e gamberetti	mit Shrimps und Zucchini	€ 11,00
Pappardelle ai porcini	mit Steinpilzen	€ 11,50
Gnocchi (hausgemacht) in Gorgonzolasosse		€ 9,00
Gnocchi alla sorrentina	mit Tomatensosse & Mozzarella überbacken	€ 9,00

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

Carne – Fleisch

Scaloppine al limone – Kalbsmedaillons in Zitronensosse	€ 17,-
Scaloppine al vino – Kalbsmedaillons in Weisswein Sosse	€ 17,-
Scaloppine ai funghi – Kalbsmedaillons mit Champignons	€ 18,50
Saltimbocca alla romana – Kalbsmedaillons mit Mozzarella, Parmaschinken & Salbei überbacken	€ 20,-
Filetto al pepe verde – Rinderfilet in Pfeffersosse	€ 24,50
Filetto alla griglia – Rinderfilet vom Grill	€ 24,50
Filetto al gorgonzola – Rinderfilet in Gorgonzola-Sosse	€ 24,50
Filetto al balsamico – Rinderfilet in Balsamico-Sosse	€ 24,50
Filetto ai porcini – Rinderfilet mit Steinpilzen	€ 26,50
Costine di agnello alla griglia – Lammcarré vom Grill	€ 22,50
Piccata alla milanese – paniertes Schweineschnitzel überbacken mit Tomaten und Käse, dazu Spaghetti	€ 13,50
Bistecca ai funghi – Schweinesteak in Champignonsoße	€ 14,-

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

Pesce – Fisch

Portion Muscheln im Topf September - April	€ 14,-
- alla Diavola in scharfer Tomaten-Knoblauch Soße oder	
- al vino bianco in Weisswein Soße	
Calamari alla griglia – gegrillte Calamari	€ 18,50
Salmone alla griglia – gegrilltes Lachsfilet	€ 18,50
Gamberoni alla griglia – gegrillte Garnelen	€ 20,50
Gamberoni al vino bianco – Garnelen in Weisswein Soße	€ 20,50
Orata alla griglia – gegrillte Brasse	€ 20,50
Sogliola alla griglia – gegrillte Seezunge	€ 23,50
Sogliola alla mugnaia – Seezunge in Zitronensosse	€ 23,50
Grigliata di pesce misto – gemischter Fischsteller mit	
gegrillten Garnelen, Calamari und Brassenfilet	€ 26,50

Wir servieren zu den Fischgerichten

(nicht zu Muscheln) Gemüse und Kartoffeln.

Offene Weine – Rot

Lambrusco	0,2 l	4,50
Montepulciano	0,2 l	5,00
Merlot	0,2 l	5,00
Nero d'Avola	0,2l	6,00

Offene Weine - Weiß

Pinot Grigio	0,2 l	5,00
Chardonnay	0,2 l	5,00
Insolia Sicilia	0,2 l	6,00

Offene Weine – Rosé

Rosé Chiaretto	0,2 l	5,00
Weinschorle Rot/Weiß/Rosé	0,2 l	4,00

Flaschenbier von Schönbuch Bräu

	0,3l	0,5l
Pilsner	2,80	4,20
Radler	2,80	3,80
Kristallweizen – Hefeweizen – Dunkles Hefeweizen		3,80
Alkoholfreies Hefeweizen		3,80
Alkoholfreies Pils 0,33 l	3,30	

BEVANDE – GETRÄNKE

	<u>0,3 l</u>	<u>0,5 l</u>
Coca Cola ^{1;9} / Zero ^{1;2;11;9}	2,50	4,-
Fanta ^{1;2} / Spezi ^{1;2;9}	2,50	4,-
Saftschorle Apfel/Orange/ Johannisbeere	2,50	4,-
Bitterlemon ^{2;10}	3,-	4,50
Säfte pur Orange/ Johannisbeere	3,-	4,50
Acqua minerale S.Pellegrino Flasche 0,2 l	2,-	0,7 l 4,50
Acqua Panna stilles Mineralwasser 0,2 l	2,-	0,7 l 4,50

AMARI & GRAPPE

Ramazzotti, Fernet, Averna	4 cl	4,-
Sambuca, Limoncello	4 cl	4,-
Vecchia Romagna Brandy	2 cl	4,50
Grappa della casa	2 cl	3,50
Grappa di moscato	2 cl	4,-
Grappa di prosecco Andrea Da Ponte	2 cl	6,50
Grappa di Barolo Nebbiolo Barrique	2 cl	6,50

Vini in Bottiglia

Flaschenweine – Rot

Valpolicella Ripasso Superiore DOC € 28,50

Aus Venetien. Rebsorte: 80 % Corvina, 20 % Rondinella Alk. 13,00 Vol.% 0,7l
Für den Ripasso werden im Valpolicella die Rebsorten Corvina, Rondinella und Molinara ein zweites Mal auf dem Trester des Amarone vergoren. Er zeigt sich im Glas trocken, weich und nachhaltig, mit feinen Kirsch- und Vanillenoten. Er ist zudem etwas leichter als ein Amarone.

Cusumano Nero d'Avola IGT € 28,50

Aus Sizilien. Rebsorte: 100 % Nero d'Avola Alk. 14,00 Vol.% 0,7l
Duftet verführerisch nach Gewürzen und Kirschen. Am Gaumen ein hoch-aromatischer, dichter und doch angenehm weicher Rotwein mit langem, saftigem Abgang.

Duca San Felice Riserva DOC € 28,50

Aus Kalabrien. Rebsorte: 100 % Gaglioppo Alk. 13,50 Vol.% 0,7l
Ein von Granatsplittern durchsetztes Rubinrot, das Bouquet intensiv und konzentriert. Im Geschmack zeigt sich der erfreulich kraftvolle Extrakt mit schön ausgewogenen Holztönen, begleitet von einer strukturierten Würze und Noten von Lakritz und Tabak.

Cusumano Benuara IGT € 33,50

Aus Sizilien. Rebsorte: 30% Syrah, 70% Nero d'Avola Alk. 14,50 Vol.% 0,7l
Rubinrot im intensivem Duft nach reifen Waldbeeren. Konzentriert, vollfruchtig und doch elegant der Geschmack, der in einem frischen, geschmeidigen Abgang ausklingt.

Barolo DOCG € 40,50

Aus Piemont. Rebsorte 100% Nebbiolo Alk. 13,50 Vol.% 0,7l
Granatrot die Farbe, ein fruchtiger Himbeerduft, dazu balsamische Noten von Wacholder, Erde und grünem Laub. Ein harmonischer Wein, getragen von edlen, durchsetzungsstarken Tanninen und mit ausdauerndem Abgang.

Amarone della Valpolicella DOC € 49,50

Aus Venetien. Rebsorte: Corvina Veronese, Rondinella, Molinara Alk. 15,50 %
Einer der Berühmtesten ital. Rotweine aus der Valpolicella Region. Er wird aus getrockneten Trauben der Rebsorten Corvina, Rondinella und Molinara gekeltert. Dieser alkoholreiche Wein reift Jahre im Holzfass. Der Geschmack besticht durch seine Eleganz und Länge. Mit einem großzügigen und vielschichtigen Bouquet von Kirschen, Pflaumen und Gewürzen.

Brunello di Montalcino DOCG € 51,50

Aus Toskana. Rebsorte: 100 % Sangiovese Alk. 14,50 Vol.% 0,7l
Rubinrot, mit einem raumgreifenden Bouquet. Man schmeckt die dichte dunkle Beerenfrucht, Röst- und Tabakaromen begleiten den andauernden Abgang. Die Toskanische Antwort auf den Barolo. Mindestens 24 Monate im Holzfass gelagert.

Flaschenweine – Weiss

Regaleali Tasca d'Almerita IGT € 23,50

Aus Sizilien. Rebsorten: 40 % Inzolia, 30% Grecanino, 30% Catarratto alk. 12 %
Präsentiert sich im Glas in einem hellen Strohgelb mit leicht grünlichen Reflexen, in der Nase zeigen sich Aromen reifer Zitrusfrüchte. Am Gaumen ist er von einer leichten und frischen Art. Eine reife Fruchtigkeit zieht sich bis in den Abgang hinein.

Cusumano Inzolia IGT € 23,50

Aus Sizilien. Rebsorte: 100% Inzolia Alk. 12,5 Vol.% 0,7l
Ein heller brillanter und jugendlicher Wein mit goldenen Reflexen. Das Aroma geprägt von floralen Noten, Sommer- und Zitrusfrüchten und Honig. Reich und erfrischend am Gaumen mit vollem, rundem Abgang.

Cusumano Angimbé IGT € 28,50

Aus Sizilien. Rebsorte: 70% Inzolia, 30% Chardonnay Alk. 13% Vol. 0,7l
Diese Cuvée ist von harmonisch und reichhaltiger Textur mit verführerischem, leicht süßlichem Duft nach Honigmelone und Kräutern mit Vanilledüften. Perfekt im Gleichgewicht zwischen Säure und Frucht und von anhaltender Persistenz.

Flaschenwein – Rosé

Rosé Chiaretto Villamuri IGT € 19,-

Aus Lombardei. Rebsorten: Corvina, Rondinella, Merlot Alk. 12 % Vol. 0,7l
Im Bouquet animierende Kirschnoten, am Gaumen feinste Harmonie zwischen Frucht und Frische. Herrliche Erfrischung und ideal zu Vorspeisen und milden Gerichten.

Champagne & Prosecco

Prosecco di Valdobbiadene DOCG € 25,-

Aus Friaul. Rebsorte: 100% Glera Alk. 11% Vol. 0,7l
Ideal als Aperitiv, zu Fischgerichten oder zu leichten Sommergerichten.

Champagne Veuve Pelletier & Fils € 49,-

Brut aus Frankreich. 0,7l
Ein Zugänglicher, charmanter und saftiger Champagner mit schöner Frucht, harmonisch und elegant komponiert. Intensiv perlend mit besonders langem Nachgeschmack. Hervorragend als Aperitiv oder zu Meeresfrüchten.

Bitte fragen Sie auch nach weiteren Weinen aus unserem wechselnden Weinsortiment.

Corrado – der Chef berät Sie sehr gern.