RISTORANTE · PIZZERIA

La Fontana

SPEISEKARTE

Benvenuti

Herzlich willkommen

Traditionelle italienische Küche
mit Leidenschaft und frischen Zutaten.

Genießen Sie unsere Klassiker, hausgemachten
Spezialitäten und wechselnden Empfehlungen.

Wir wünschen Ihnen eine schöne Zeit
und einen guten Appetit!

Buon appetito!

FAMILIE MICIELI · LA FONTANA TEAM

Stegwiesenweg 1 · 73630 Remshalden

Empfehlungen aus unserer Küche

Mit Liebe ausgewählt, frisch für Sie zubereitet.

Funghi Trifolati
17,90 €

Kurz gebratene Bio-Shiitake, Bio-Kräuterseitlinge und Steinchampignons mit getrüffeltem Olivenöl, Rucola, Parmesan und Balsamicocreme.

Allergene: M

Lasagne Tradizionale
18,90 €

Hausgemachte Lasagne mit Rinder-Bolognese, Béchamelsoße, überbacken mit Parmesan und Fior di Latte aus Agerola Mozzarella.

Allergene: W, M

Bavette al Mare
22,90 €

Schmale Bandnudeln mit Lachs, Riesengarnelen, Kalamari, Oliven und Kapern in Tomaten-Weißweinsoße mit Minze.

Allergene: W, F, K, T

Strozzapreti alla Salsiccia
18,90 €

Frische Pasta mit toskanischer Fenchelwurst, Steinchampignons und Kirschtomaten in Tomatensoße mit Parmesan.

Allergene: W, M

Pesce Misto alla Griglia
35,90 €

Gegrillte Auswahl aus Kalamari, Yellow-Fin-Thunfischfilet, Lachsfilet und einer Riesengarnele, serviert mit Rosmarinkartoffeln und Gemüse. 400g Frischfischgewicht.

Allergene: F, K, T

Scaloppine ai Funghi
26,90 €

Kalbsmedaillons mit gebratenen Steinchampignons in Sahnesoße, dazu Tagliatelle.

Allergene: W, M

Frittura Mista di Pesce
23,90 €

Frittierter Fischteller mit Lachsfilet, Kalamari und Riesengarnelen, dazu gemischter Salat.

Allergene: F, K, T

Tonno alla Griglia
27,50 €

Frisches Yellow-Fin Thunfischfilet vom Grill mit pikanten Spaghetti Aglio e Olio e Peperoncino.

Allergene: W, F

Paillard di Vitello
23,90 €

Gegrillte Kalbfleischscheiben mit gemischtem Salat.

Allergene: – · GF

Salmone alla Griglia
25,50 €

Lachsfilet vom Grill mit Rosmarinkartoffeln und Gemüse.

Allergene: F · GF

Scaloppine alla Gorgonzola
26,90 €

Kalbfleischmedailloins an einer Gorgonzolasoße dazu Tagliatelle

Allergene: W, M

Kleine Portion bei geeigneten Gerichten: 2,00 € Preisnachlass. Panini (5 Stück): 2,50 €. Zusätzlicher Teller: 3,50 €.

Zuppe · Suppen

Ein Stück Italien, warm serviert.

Crema di Pomodoro
8,90 €

Samtige Tomatencremesuppe mit frischem Basilikum und einem Hauch Olivenöl.

Allergene: bitte beim Service erfragen

Crema di Zucca
8,50 €

Feine Kürbiscremesuppe mit Hokkaidokürbis, abgerundet mit Sahne und Muskat.

Allergene: M

Stracciatella alla Romana
7,90 €

Kräftige Brühe mit feinen Eierflocken, Parmesan und Muskat.

Allergene: E, M

Crema di Funghi
9,90 €

Cremige Pilzsuppe mit Steinpilzen und Champignons, fein abgeschmeckt mit Thymian.

Allergene: M

Zuppa di Lenticchie
9,50 €

Herzhafte italienische Linsensuppe mit Gemüse, Tomaten und Rosmarin.

Allergene: S

Antipasti · Vorspeisen

Der erste Genussmoment beginnt in Italien.

Bruschetta Tradizionale
8,90 €

Tomatenwürfel mit Knoblauch, Meersalz, Oregano und Basilikum auf geröstetem hausgemachtem Brot.

Allergene: W · V · VE auf Wunsch

Formaggio di Pecora Caramellata
11,90 €

Karamellisierter Schafskäse auf Rucola mit Pinienkernen, Kirschtomaten und Balsamicocreme.

Allergene: M, W · V

Carpaccio di Manzo
15,90 €

Hauchdünne Scheiben vom Rinderfilet mit Rucola, Parmesan und nativem Olivenöl.

Allergene: M, W

Vitello Tonnato
15,90 €

Sous-vide gegarte Kalbfleischscheiben mit Kapern und hausgemachter Thunfischcreme.

Allergene: F, W

Insalata di Mare
18,90 €

Meeresfrüchtesalat mit Staudensellerie, Paprika, Oliven und Kirschtomaten.

Allergene: K, T, S, W

Gamberetti al Lime
16,90 €

Zarte kleine Meerwassergarnelen, kalt serviert auf geröstetem Knoblauchbrot, mit Limette, Knoblauch und Petersilie.

Zu Antipasti servieren wir Panini; ausgenommen Bruschetta.

Le Nostre Insalate · Salate

Frische, die nach Sonne und Italien schmeckt.

Insalata Mista
8,50 €

Blattsalate mit Gurken, Tomaten, Radicchio, Rucola, Karotten und roten Zwiebeln.

Allergene: W · V · VE auf Wunsch

Insalata di Pomodori e Pecorino
7,90 €

Tomatensalat mit Schafskäse, Rucola und roten Zwiebeln.

Allergene: M, W · V

Insalata Caprese
12,90 €

Büffelmozzarella auf Tomaten mit Basilikum und nativem Olivenöl.

Allergene: M, W · V

Insalata di Rucola e Parmigiano
10,90 €

Rucola mit Parmesan und Kirschtomaten. Burrata zusätzlich +4,50 €.

Allergene: M, W

Insalata Mare e Monti
18,90 €

Großer gemischter Salat mit gebratenen Riesengarnelen und Steinchampignons.

Allergene: K, W

Insalata di Tonno
18,90 €

Großer gemischter Salat mit Thunfisch, Oliven und roten Zwiebeln.

Allergene: F, W

Insalata di Salmone
18,90 €

Großer gemischter Salat mit gebratenem Lachsfilet (100 g) und heller Balsamicocreme. Weitere 100 g Lachs +7,50 €.

Allergene: F, W

Insalata La Fontana
22,90 €

Großer gemischter Salat mit gebratenen Rinderfiletstreifen (100 g), Balsamicojus und Parmesan. Weitere 100 g Rinderfilet +9,90 €.

Allergene: M, W

Zu Salaten servieren wir Panini. Vegane Varianten ohne Panini.

Le Nostre Paste · Pasta

Italienische Leidenschaft, auf den Punkt gekocht.

Spaghetti alla Carbonara
16,90 €

Spaghetti mit Speck, Ei und Parmesan in Sahnesoße.

Allergene: W, E, M

Bavette al Pesto e Gamberi
21,90 €

Schmale Bandnudeln mit Riesengarnelen, Basilikumpesto, Sahne und Kirschtomaten.

Allergene: W, K, M

Spaghetti Aglio e Olio e Peperoncino
14,90 €

Spaghetti mit Knoblauch, nativem Olivenöl und Peperoncino; pikant.

Allergene: W · V · VE auf Wunsch

Spaghetti al Parmigiano
17,90 €

Spaghetti aus dem Parmesanlaib mit hausgemachten Semmelbröseln und Petersilie.

Allergene: W, M

Orecchiette ai Gamberi e Zucchini
21,90 €

Frische Pasta mit Riesengarnelen, Kirschtomaten, Zucchini und Weißweinsoße.

Allergene: W, K

Penne all’Arrabbiata
14,90 €

Penne in pikanter Tomatensoße mit Parmesan.

Allergene: W, M · VE auf Wunsch

Penne alla Bolognese
17,90 €

Penne mit traditionell geschmorter Bolognese aus 100 % Rinderhackfleisch mit Parmesansplittern.

Allergene: W, M

Penne Fantasia Mia
22,90 €

Penne mit Rinderfiletstreifen (100 g), Rucola, Parmesan und Kirschtomaten in Tomatensoße.

Allergene: W, M

Penne al Forno
17,90 €

Penne in Bolognese-Sahnesoße, mit Fior di Latte aus Agerola und Parmesan überbacken.

Allergene: W, M

Le Nostre Paste · Pasta

Italienische Leidenschaft, auf den Punkt gekocht.

Penne Delizia
17,90 €

Penne mit Kalbfleischstreifen und Paprika in Sahnesoße mit Parmesan.

Allergene: W, M

Penne alla Boscaiola
16,90 €

Penne mit Speckwürfeln, Steinchampignons und Kirschtomaten in Tomaten-Sahnesoße.

Allergene: W, M

Gnocchi alla Sorrentina
15,90 €

Gnocchi in Tomatensoße mit Fior di Latte aus Agerola und Basilikum überbacken.

Allergene: M · V

Bavette al Salmone
18,90 €

Schmale Bandnudeln mit Lachsfiletstücken in Tomaten-Sahnesoße.

Allergene: W, F, M

Bavette ai Funghi Misti
18,90 €

Schmale Bandnudeln mit Bio-Shiitake, Bio-Kräuterseitlingen und Steinchampignons in Butter-Salbeisoße.

Allergene: W, M · V

Ravioli Ricotta e Spinaci
16,90 €

Hausgemachte Ravioli mit Ricotta-Spinat-Füllung in Tomaten-Sahnesoße mit Parmesan.

Allergene: W, M

Tortellini Prosciutto e Panna
15,90 €

Tortellini mit Rindfleischfüllung in Schinken-Sahnesoße mit Parmesan.

Allergene: W, M

Tortellini al Forno
16,90 €

Tortellini mit Rindfleischfüllung in Tomaten-Sahnesoße, mit Fior di Latte aus Agerola und Parmesan überbacken.

Allergene: W, M

Kleine Portion: 2,00 € Preisnachlass. Glutenfreie Pasta bei geeigneten Gerichten: +5,00 €.

Le Nostre Pizze

Ein Stück Neapel, frisch aus dem Ofen.

Pizza Margherita
13,90 €

Tomatensoße und Fior di Latte.

Allergene: W, M · V · VE auf Wunsch

Pizza Salami
14,90 €

Mit Salami.

Allergene: W, M

Pizza Prosciutto
14,90 €

Mit Vorderschinken.

Allergene: W, M

Pizza Funghi
14,90 €

Mit frischen Steinchampignons.

Allergene: W, M · V · VE auf Wunsch

Pizza Speciale
15,50 €

Mit Hinterschinken, Salami und Steinchampignons.

Allergene: W, M

Pizza Marinara
16,90 €

Mit Sardellen, Kapern, Oliven und Oregano.

Allergene: W, M, F

Pizza Infernale
16,90 €

Mit Salami, Oliven, milden grünen Peperoni und Peperoncino; pikant.

Allergene: W, M

Pizza Calabrese
17,90 €

Mit pikanter kalabresischer Fenchelwurst und Spianata Calabrese.

Allergene: W, M

Pizza Frutti di Mare
19,90 €

Mit frischen Meeresfrüchten.

Allergene: W, M, K, T

Le Nostre Pizze

Ein Stück Neapel, frisch aus dem Ofen.

Pizza Burrata
18,90 €

Mit Burrata aus Kampanien, Rucola und Kirschtomaten.

Allergene: W, M · V

Pizza Anna
18,90 €

Mit gemischtem Gemüse und einem Hauch Knoblauchöl.

Allergene: W, M · V · VE auf Wunsch

Pizza Crudaiola
18,90 €

Mit Parmaschinken, Rucola, Kirschtomaten und Parmesan.

Allergene: W, M

Pizza Sophia
21,90 €

Mit Rindercarpaccio, Parmesan, Rucola und Kirschtomaten.

Allergene: W, M

Pizza Hawaii
16,90 €

Mit Hinterschinken und Ananas.

Allergene: W, M

Pizza „5“ Stagione
18,90 €

Mit Hinterschinken, Salami, Steinchampignons, Paprika und Artischocken.

Allergene: W, M

Pizza Tonno e Cipolla
17,90 €

Mit Thunfisch und roten Zwiebeln.

Allergene: W, M, F

Pizza trifft Flammkuchen
16,90 €

Mit Cremé Fraiche, herzhaften Speckwürfeln, frischem Pfeffer und roten Zwiebeln.

Allergene: W, M, F

Pizza Gorgonzola e Spinaci
17,90 €

Mit Gorgonzola und Spinat.

Allergene: W, M · V

Glutenfreier Pizzaboden: +5,00 €. Klassische Pizza auch als Pinsa: +4,00 €. Kleine Pizza: 1,50 € Preisnachlass.

Pizze Speciale · Gourmetpizzen

Wenn Tradition auf Raffinesse trifft.

Pizza Ca-Pin-O
18,90 €

Mit Bio-Shiitake, Kräuterseitlingen, Steinchampignons, Rucola, Parmesan, getrüffeltem Olivenöl und dunkler Balsamicocreme.

Allergene: W, M

Pizza al Salmone
18,90 €

Mit frischem Lachscarpaccio und Artischockenherzen.

Allergene: W, M, F

Pizza Tartufata · ohne Tomatensoße
18,90 €

Mit Mozzarella, Provolone, schwarzer Trüffelcreme, Steinchampignons, Kirschtomaten und Parmesan.

Allergene: W, M

Pizza Filetto e Funghi
22,90 €

Mit Rinderfiletstreifen (100 g), Steinchampignons, getrüffeltem Olivenöl, Rucola und Parmesan.

Allergene: W, M

Pizza Dolce e Salato
17,90 €

Mit Gorgonzola, Steinchampignons, leicht pikanter kalabresischer Salami und Ananas.

Allergene: W, M

Pizza alla Contadina · ohne Tomatensoße
15,90 €

Mit Artischocken, roten Zwiebeln, Speckwürfeln und scharfen Chilischoten.

Allergene: W, M

Pizza Campania · ohne Tomatensoße
19,90 €

Mit Sahne, Basilikumpesto, Riesengarnelen und Mandelsplittern.

Allergene: W, M, K, N1

Pizza alla Ricotta e Basilico
16,90 €

Mit Basilikumpesto, Ricotta, Kirschtomaten und Basilikum.

Allergene: W, M · V

Pinsa alla Vegetariana
17,90 €

Luftiger, knuspriger Pinsateig mit frischem gemischtem Gemüse.

Allergene: W · V · VE auf Wunsch

Pinsa alla Bufala e Crudo
18,90 €

Luftiger Pinsateig mit Büffelmozzarella, luftgetrocknetem Schinken und Rucola.

Allergene: W, M

Pizza alla Nutella e Banana
9,90 €

Pizzateig mit Nutella, Banane und Puderzucker.

Allergene: W, M, So, N2 · V

Pizza alla Nutella
8,90 €

Pizzateig mit Nutella und Puderzucker.

Allergene: W, M, So, N2 · V

Glutenfreier Pizzaboden bei geeigneten Pizzen: +5,00 €. Kleine Pizza: 1,50 € Preisnachlass.

BIBITE · GETRÄNKE

Ein guter Moment verdient den richtigen Begleiter.

Alkoholfreie Getränke

Paulaner Spezi, Cola und Limo **3,90 €**
0,33 l

SÄFTE

0,2 l	**3,50 €**
0,4 l	**5,40 €**

SAFTSCHORLEN

0,2 l	**3,20 €**
0,4 l	**4,00 €**

Apfel · Orange · Schwarze Johannisbeere · Maracuja

Schweppes Bitter Lemon **3,00 €**
0,2 l · chininhaltig

Teinacher Gourmet Medium / Naturell
0,25 l 3,00 € · 0,5 l 4,10 € · 0,75 l 6,80 €

Teinacher Genusslimonaden **4,00 €**
0,33 l · verschiedene Sorten

Sprudel Tafelwasser
0,2 l 2,50 € · 0,4 l 3,90 €

UNSERE PREMIUMWÄSSER

LAURETANA
Naturelle · 1 l · 8,90 €

PLOSE
Naturelle · 1 l · 8,90 €

Biere · Alpirsbacher Klosterbräu

Premium Pils vom Fass	0,5 l 4,50 €
Alkoholfreies Weizenbier	0,5 l 4,90 €
Hefeweizen Weißbier	0,5 l 4,90 €
Export	0,5 l 4,90 €
Hefe Weißbier Kristall / Dunkel	0,5 l 4,90 €
Radler / Weizenradler	0,5 l 4,90 €
Ichnusa Non Filtrata	0,33 l 4,00 €
Peroni Nastro Azzurro / Birra Moretti	0,33 l 4,00 €

Kaffee & Heißgetränke

Espresso	**3,00 €**
Doppelter Espresso	**5,30 €**
Espresso Macchiato	**3,10 €**
Cappuccino	**3,50 €**
Latte Macchiato	**4,50 €**
Baileys Latte Macchiato	**6,50 €**
Glas Tee	**3,50 €**

Aperitivi & Digestivi

Auf das Leben. Auf den Genuss. Auf Italien.

Prosecco-Cocktails · 0,25 l

Aperol Spritz — **8,50 €**
Prosecco, Aperol, Soda, Orangenscheibe und Eis

Hugo — **8,50 €**
Prosecco, Holunder, Minze, Limette, Soda und Eis

Ramazzotti Rosato Mio — **8,50 €**
Rosato mit Prosecco und Basilikum

Weitere Cocktails von kukki Cocktails: Auswahl und Preis auf Anfrage.

Aperitifs · 5 cl

Martini Bianco, Rosso oder D'Oro — **4,00 €**

Sherry Medium Sandeman — **4,00 €**

Campari-Soda / Campari-Orange — **4,00 / 6,50 €**

Digestifs · 2 cl

Ramazzotti, Averna, Vecchia Romagna, Fernet — **3,50 €**

Branca, Sambuca, Amaretto, Limoncello oder Amaro del Capo

Grappa · 2 cl

Unser Serviceteam empfiehlt Ihnen einen Grappa aus dem aktuellen Sortiment.
Den jeweiligen Preis nennen wir Ihnen gerne persönlich.

Hinweise

Alle Preise inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer.
Wir akzeptieren Bargeld, Girocard, Kreditkarte, Apple Pay und Google Pay.
Mitnahme bereits im Haus verzehrter Speisen: 1,00 € je Behältnis.
Umbestellungen können je nach Zutaten und Aufwand Mehrkosten verursachen.
Den konkreten Aufpreis erfahren Sie auf Nachfrage.

Allergene & Ernährungsformen

Die Codes stehen direkt bei den Gerichten und beziehen sich auf die angebotene Standardzubereitung

einschließlich der beschriebenen Beilagen. Bei Änderungen am Gericht können sich die Allergene ändern.

Bitte informieren Sie uns bei Allergien oder Zöliakie vor der Bestellung.

V = vegetarisch; VE auf Wunsch = nach Anpassung vegan; GF = glutenfrei; = glutenfreie

Ersatz-Zubereitung gegen 5,00 € Aufpreis. Für bereits glutenfreie Gerichte entfällt dieser Aufpreis. Vegane

Salatvarianten werden ohne Panini serviert.

W

Weizen (glutenhaltiges Getreide)

K

Krebstiere

E

Eier

F

Fisch

So

Soja

M

Milch

N1

Mandeln

N2

Haselnüsse

S

Sellerie

T

Weichtiere

–

Keine der 14 kennzeichnungspflichtigen

Gruppen

Weitere Hinweise

Gerichte mit echtem Parmesan bzw. Parmigiano Reggiano sind wegen des verwendeten Kälberlabs nicht als vegetarisch

LA FONTANA

FESTE & FEIERN

Unvergessliche Momente in italienischem Ambiente

FAMILIENFEIERN · GEBURTSTAGE · FIRMENEVENTS

Ihre Feier. Unsere Leidenschaft.

Ob im kleinen Kreis oder mit vielen Gästen – wir gestalten Ihre Veranstaltung persönlich und mit Liebe zum Detail.

UNSERE RÄUMLICHKEITEN

RESTAURANT	SAAL	TERRASSE & BIERGARTEN
bis zu	*bis zu*	*bis zu*
60	90	150
Personen	Personen	Personen

CATERING & INDIVIDUELLE MENÜS

Auch außerhalb unseres Restaurants begleiten wir Ihren Anlass. Gerne stellen wir ein Menü zusammen, das zu Ihren Wünschen passt.

Sprechen Sie uns an – wir beraten Sie gerne persönlich.

Wir freuen uns auf Ihre Anfrage!

Familie Micieli & das La Fontana Team

RISTORANTE PIZZERIA LA FONTANA

Stegwiesenweg 1 · 73630 Remshalden