

## BAMBINO - KINDER

Spaghetti Pomodoro <sup>A</sup>	8,50€
Spaghetti Bolognese <sup>A,L</sup>	8,50€
Chicken Nuggets con patatine <sup>A,C</sup>	9,00€

## DESSERT

Tiramisu Classico hausgemachtes Tiramisu <sup>A,C,G</sup>	7,50€
Caprese hausgemachter Mandelkuchen mit Vanille Eis <sup>C,H,G</sup>	8,00€
Crème Brûlée mit Waldfrüchten <sup>A,G</sup>	7,50€
Copa Amarena Stracciatellacreme mit Amarena <sup>G,H</sup>	7,50€
Soufflé Black and White Schokotörtchen mit warmer Weißschokoladenfüllung <sup>A,G,H</sup>	7,50€
Tartufo Cocco e Noccia Kokostrüffeleis mit Schoko-Haselnuss Kern <sup>G,H</sup>	7,50€
Tartufo Caffe Affogato Kaffeetrüffeleis in Espresso <sup>G,H,9</sup>	8,00€



Auf Wunsch können wir Ihnen auch gluten- und laktosefreie Gerichte anbieten.

## RISTORANTE AL PUMO

Pietro Chirico und Ionela Smaranda Prosperitas GmbH  
Hauptstraße 58 | D-97753 Karlstadt | T. 09353 - 97 71 0  
[alte-brauerei-karlstadt.de](http://alte-brauerei-karlstadt.de) | [info@alte-brauerei-karlstadt.de](mailto:info@alte-brauerei-karlstadt.de)

### ALLERGENE:

A Glutenhaltiges Getreide (Weizen) /-Erzeugnisse | B Krebstiere /-Erzeugnisse | C Eier /-Erzeugnisse | D Fisch /-Erzeugnisse | E Erdnüsse /-Erzeugnisse | F Soja(-bohnen) /-Erzeugnisse | G Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose) | H Schalenfrüchte (namentlich Mandeln, Haseln-, Wal-, Cashew-, Pekan-, Para-, Macadamia, Queenslandnuss und Pistazie) und daraus hergestellte Erzeugnisse | I Sellerie /-Erzeugnisse | M Senf /-Erzeugnisse | N Sesamsamen /-Erzeugnisse | O Schwefeldioxid und Sulfite (ab 10 mg/kg oder 10 mg/l, angegeben in SO<sub>2</sub>) | P Lupine /-Erzeugnisse | R Weichtiere wie z.B. Muscheln, Austern, Schnecken und daraus hergestellte Erzeugnisse

### ZUSATZSTOFFE:

1 Farbstoff | 2 Konservierungsstoff | 3 Antioxidationsmittel | 4 Geschmacksverstärker | 5 geschwefelt | 6 geschwärzt | 7 Phosphat | 8 Milcheiweiß | 9 koffeinhaltig | 10 chininhaltig | 11 Süßungsmittel | 12 Phenylalaninquelle | 13 gewachst | 14 Taurin | 15 Nitritpökelsalz | 16 Zuckerart und Süßungsmittel | 18 Nitrat | 19 gentechnisch veränderter Rohstoff



## SPEISEKARTE

## ANTIPASTI CALDI - WARME VORSPEISEN

Crema di Pomodoro Tomatensuppe <sup>A,G</sup>	8,50€
Vellutata di Patate Kartoffelcremesuppe <sup>A,G</sup>	8,50€
Gambero Panko Garnelen in Panko paniert (5 Stück) <sup>A,B,C</sup>	21,00€
Anitpasto di Verdure gemischtes Grillgemüse	10,00€
Crocche di Patate Kartoffelkroketten neapolitanischer Art <sup>A,C</sup>	9,00€

## ANTIPASTI FREDDI - KALTE VORSPEISEN

Bruschetta Pomodoro Bruschetta mit Tomaten <sup>A</sup>	8,50€
Caprese Tomatensalat mit Büffelmozzarella <sup>G</sup>	12,50€
Parma e Bufala Parmaschinken mit Büffelmozzarella <sup>G</sup>	15,50€
Burrata e Bresaola Burratamozzarella mit Bresaola <sup>G</sup>	16,00€
Tartar Tonno e Avocado Thunfischtartar mit Avocado <sup>D</sup>	22,00€
Carpaccio Tonno Thunfisch-Carpaccio <sup>D</sup>	19,50€
Carpaccio Polipo Oktopus-Carpaccio <sup>G,H</sup>	16,50€

## INSTALATE

Insalata verde Gemischter Salatteller	8,00€
Insalata di Pomodoro Tomatensalat	10,50€
Insalata Rucola e Carote Rucolasalat mit Karotten, Walnüssen und Grana <sup>H</sup>	11,50€
Insalata di Pollo Salat mit Hähnchenbrust, Grana und Karotten	17,00€
Insalata Rucola Gamberoni o Salmone Rucolasalat mit Tomaten und Riesengarnelen oder Lachs <sup>D,B</sup>	20,50€

## PRIMI PIATTI

Orecchiette alle Cime di Rapa con Granella di Taralli Pugliesi	15,50€
Orecchiette mit Wildbrokkoli, Knoblauch, Sardellen und gehackte Taralli <sup>A</sup>	
Spaghetti Carbonara original italienische Art <sup>A,C</sup>	14,00€
Spaghetti alla Bolognese Spaghetti Bolognese <sup>A,O</sup>	13,50€
Penne Arrabbiata Penne in scharfer Tomaten-Knoblauchsoße <sup>A</sup>	13,00€
Gnocchi Sorrentina Frische Gnocchi in Tomaten-Mozzarellasoße	14,00€
Raviolo Caprese Frische Nudeln gefüllt mit Ricottakäse <sup>A,C,G</sup>	16,50€
Raviolo Porcino Frische Nudeln gefüllt mit Steinpilzen und Käse	18,00€
Raviolo Gambero e Lime Frische Nudeln gefüllt mit Limette und Garnele <sup>A,C,D,G</sup>	19,50€

## PRIMI PIATTI DI MARE

Linguine ai Scampi Linguine mit Scampi <sup>A,C,D</sup>	17,50€
Spaghetti Frutti di Mare Spaghetti mit Meeresfrüchten <sup>A,D,R</sup>	15,00€
Risotto Frutti di Mare Risotto mit Meeresfrüchten <sup>D,R</sup>	17,00€
Tagliatelle al Salmone Frische Tagliatelle mit Lachs <sup>A,C,D</sup>	15,50€
Spaghetti Vongole Spaghetti mit Venusmuscheln <sup>A,R</sup>	15,00€



Bei Fleisch- und Fischgerichten können Sie  
eine Beilage nach Belieben wählen.

## SECONDI PIATTI - FLEISCHGERICHTE

Filetto al Pepe verde Rinderfilet in grüner Pfeffersoße <sup>G,O</sup>	35,50€
Filetto Gorgonzola Rinderfilet mit Gorgonzolasoße <sup>G,O</sup>	35,50€
Saltimbocca alla Romana Kalbsmedaillon mit Parmaschinken in Weinsoße <sup>A,O,G</sup>	25,00€
Scaloppina al Limone Kalbsrücken in Zitronensoße <sup>A,G</sup>	23,00€
Entrecôte alla griglia gegrilltes Entrecôte	28,50€
Tagliata tranchiertes Entrecôte mit Rucola, Grana und Tomaten	31,00€
Cotoletta alla Milanese panierter Schnitzel vom Kalbsrücken <sup>A,C</sup>	25,00€

## SECONDI PIATTI DI PESCE - FISCH

Filetto di Orata gratinato al Forno Doradenfilet in gratinierter Kartoffelkruste <sup>D</sup>	26,00€
Filetto di Orata alla griglia gegrilltes Doradenfilet <sup>D</sup>	26,00€
Filetto di Cernia Vaniglia e Limone Zackenbarschfilet mit Zitronen-Vanillencreme <sup>D,G</sup>	29,50€
Grigliata Mista di Pesce gemischter, gegrillter Fisch <sup>D,R</sup>	32,00€
Calamaria alla griglia gegrillter Tintenfisch <sup>D</sup>	19,50€
Gamberoni alla griglia gegrillte Black-Tiger-Garnelen (5 Stück) <sup>D</sup>	30,50€
Salmone alla griglia gegrillter Lachs <sup>D</sup>	26,00€

## CONTORNI - BEILAGEN

Patate al Rosmarino	5,00€
Patatine fritte	5,00€
Verdure miste	5,00€
Insalatina mista	5,00€