

RISTORANTE

PIZZERIA ALMA

*Genießen Sie italienische Lebensfreude, traditionelle
Rezepte und handgemachte Spezialitäten in gemütlicher
Atmosphäre. Wir freuen uns sehr, Sie als unsere Gäste zu
verwöhnen!“*

B U O N A P P E T I T O

RISTORANTE PIZZERIA ALMA

ANTIPASTI – VORSPEISEN



- | | | |
|----|---|---------|
| 1. | Antipasto all'Italiana <small>G</small> | 14,50 € |
| | <i>Italienischer Vorspeisenteller mit einer feinen Auswahl an traditionellen Spezialitäten.</i> | |
| 2. | Bruschetta Classica <small>A, W</small> | 5,50 € |
| | <i>2 Brotscheiben mit Tomatenwürfeln, frischem Knoblauch, Oregano und nativem Olivenöl extra vergine.</i> | |
| 3. | Carpaccio di Bresaola <small>G</small> | 13,00 € |
| | <i>Hauchdünnes Rindertrockenfleisch auf Rucola, verfeinert mit Grana Padano und Tomaten.</i> | |
| 4. | Involtini di Salmone Affumicato <small>D, G</small> | 13,00 € |
| | <i>Zarte Räucherlachs-Röllchen gefüllt mit Frischkäse, mariniert mit nativem Olivenöl und Zitrone.</i> | |
| 5. | Burrata Pugliese con Cuore di Bue <small>G</small> | 12,00 € |
| | <i>Burrata-Käse serviert mit Tomaten, Basilikum, Olivenöl extra und Meersalz.</i> | |
| 6. | Impepata di Cozze <small>B, N, L, W</small> | 14,00 € |
| | <i>Frische Miesmuscheln in Weißwein-Knoblauch-Kräutersauce mit schwarzem Pfeffer und Röstbrot.</i> | |

INSALATE – FRISCHE SALATE



- | | | |
|-----|---|---------|
| 9. | Insalata Mista <small>J</small> | 9,00 € |
| | <i>Gemischter Salat mit Tomaten, Gurken, Karotten und Radieschen, mit Balsamico-Dressing.</i> | |
| 10. | Insalata Greca <small>G</small> | 11,00 € |
| | <i>Mit Feta, Paprika, schwarzen Oliven und roten Zwiebeln, Olivenöl und Oregano.</i> | |
| 11. | Insalata di Mare <small>B, N</small> | 15,50 € |
| | <i>Meeresfrüchtesalat mit Oktopus, Sepia und Garnelen, Zitrone, Knoblauch und Kräutern.</i> | |
| 12. | Insalata della Casa <small>(Vorderschinken) C, G</small> | 12,50 € |
| | <i>Gemischter Salat mit Schinken, Ei, Mozzarella und Kräutern.</i> | |
| 13. | Insalata di Tonno <small>C, D</small> | 12,50 € |
| | <i>Gemischter Salat mit Thunfisch, Zwiebel.</i> | |
| 14. | Insalata di Pollo <small>A, G</small> | 14,50 € |
| | <i>Mit gegrillten Hähnchenbruststreifen.</i> | |



RISTORANTE PIZZERIA ALMA

PRIMI DI MARE – PASTA & RISOTTO



- | | |
|---|----------------|
| 16. Paccheri con Gamberi <small>A, B, W</small> | 19,00 € |
| <i>Röhrennudeln mit zarten Garnelen in aromatischer Tomaten-Kräuter-Sauce.</i> | |
| 17. Tagliatelle al Salmone <small>A, D, G, W</small> | 17,50 € |
| <i>Bandnudeln mit saftigen Lachsstreifen in cremiger Rosa-Sauce.</i> | |
| 18. Risotto ai Frutti di Mare <small>B, D, L, N</small> | 19,50 € |
| <i>Cremiges Risotto mit Meeresfrüchten, geschmort mit Weißwein, Knoblauch und Kräutern.</i> | |
| 19. Paccheri allo Scoglio <small>A, B, D, L, N, W</small> | 19,50 € |
| <i>Mit Meeresfrüchten, Tomaten, Knoblauch, Weißwein und Petersilie.</i> | |

PRIMI DI TERRA – PASTA & TRADITION



- | | |
|---|----------------|
| 22. Linguine alla Carbonara <small>A, C, G, W</small> | 14,50 € |
| <i>Das römische Original mit cremigem Ei, Pecorino und kross gebratenem Guanciale.</i> | |
| 23. Rigatoni all'Amatriciana <small>A, G, W</small> | 14,50 € |
| <i>Tomatensauce mit Guanciale, Pecorino und pikanter Note.</i> | |
| 24. Linguine al Pomodoro <small>A, W</small> | 12,00 € |
| <i>Mit hausgemachter Tomatensauce und frischem Basilikum.</i> | |
| 25. Tagliatelle al Ragù <small>A, I, W</small> | 14,50 € |
| <i>Bandnudeln mit langsamer Hackfleischsauce nach Bologneser Art.</i> | |
| 26. Rigatoni con le Melanzane <small>A, W</small> | 14,00 € |
| <i>Mit gebratenen Auberginen und Knoblauch in Tomatensauce, mit Basilikum.</i> | |
| 27. Linguine alla Nerano <small>A, G, W</small> | 14,00 € |
| <i>Vegetarische Carbonara-Art mit Zucchini-scheiben, cremigem Eigelb und feinen Kräutern.</i> | |
| 28. Tagliatelle Porcini e Salsiccia <small>A, G, L, W</small> | 16,50 € |
| <i>Mit frischen Steinpilzen und würziger Salsiccia in Kräuter-Weißweinsauce.</i> | |
| 29. Rigatoni al Forno <small>A, G, I, W</small> | 14,00 € |
| <i>Mit Hackfleisch-Sahnesauce, im Ofen mit Käse überbacken.</i> | |
| 30. Lasagne al Forno <small>A, C, G, I, W</small> | 14,50 € |
| <i>Schichtnudeln mit Fleischsauce, goldbraun mit Käse überbacken.</i> | |



RISTORANTE PIZZERIA ALMA

SPECIALITÀ DI MARE – FISCHSPEZIALITÄTEN



- 35. Salmone all'Uva** ^{D, L} **24,50 €**
Zartes Lachsfilet in feiner Trauben-Weißweinsauce mit frischen roten Trauben, serviert mit Kartoffeln, Gemüse und Beilagensalat.
- 36. Salmone alla Griglia** ^D **24,50 €**
Frisches Lachsfilet vom Grill mit Zitrone und nativem Olivenöl extra, serviert mit Kartoffeln, Gemüse und Beilagensalat.
- 37. Tataki di Tonno al Sesamo** ^{D, N} **26,50 €**
Kurz angebratenes Thunfischfilet in Sesamkruste, serviert mit Kartoffeln, Gemüse und Beilagensalat.
- 38. Tonno alla Griglia** ^D **26,50 €**
Saftiges Thunfischsteak vom Grill mit Kräutern und nativem Olivenöl, serviert mit Kartoffeln, Gemüse und Beilagensalat.
- 39. Tonno alla Pizzaiola** ^D **26,50 €**
Saftiges Thunfischsteak mit Kapern, Oliven und Tomatensauce, serviert mit Kartoffeln, Gemüse und Beilagensalat.
- 40. Calamari alla Griglia** ^N **21,00 €**
Gegrillte ganze Calamari mit Knoblauch, Petersilie und Olivenöl, serviert mit Kartoffeln, Gemüse und Beilagensalat.

SPECIALITÀ DI TERRA – FLEISCHGERICHTE



- 42. Scaloppina al Vino Bianco** ^{A, G, L} **18,50 €**
Zartes Schweinelachssteak in feiner Weißwein-Buttersauce, serviert mit Kartoffeln, Gemüse und Beilagensalat.
- 43. Saltimboca alla Romana** (vom Schwein mit Crudoschinken) ^{A, G, L} **21,50 €**
Zartes Schweinelachssteak mit Crudoschinken und Salbei in Weißweinsauce, serviert mit Kartoffeln, Gemüse und Beilagensalat.
- 44. Bistecca di Tacchino alla Griglia** ^J **17,00 €**
Putensteak vom Grill, serviert mit Kartoffeln, Gemüse und Beilagensalat.
- 45. Entrecôte alla Griglia** (350g aufwärts) ^{G, J} **28,50 €**
Saftiges Entrecôte vom Grill (350g aufwärts), serviert mit Kartoffeln, Gemüse und Beilagensalat.
- 46. Entrecôte ai Funghi Porcini** (350g aufwärts) ^{G, L} **28,50 €**
Saftiges Entrecôte (350g aufwärts) in Pilze Wein Sahne Soße, serviert mit Kartoffeln, Gemüse und Beilagensalat.



RISTORANTE PIZZERIA ALMA

LE PIZZE – TRADITIONELLE PIZZA



- | | |
|---|----------------|
| 54. Focaccia della Casa <small>A, W</small> | 7,00 € |
| <i>Pizzabrot mit Olivenöl extra, Meersalz und Oregano.</i> | |
| 55. Marinara <small>A, W</small> | 9,00 € |
| <i>Tomatensauce, frischer Knoblauch, Oregano und nativem Olivenöl extra vergine.</i> | |
| 56. Margherita <small>A, G, W</small> | 10,50 € |
| <i>Tomatensauce, Edamer Käse, frisches Basilikum und nativem Olivenöl extra vergine.</i> | |
| 57. Salami <small>A, G, W</small> | 12,00 € |
| <i>Tomatensauce, Edamer Käse und feinwürzige italienische Salami.</i> | |
| 58. Prosciutto (Vorderschinken) <small>A, G, W</small> | 12,00 € |
| <i>Tomatensauce, Edamer Käse und saftiger Schinken.</i> | |
| 59. Prosciutto e Funghi (Vorderschinken) <small>A, G, W</small> | 13,50 € |
| <i>Tomatensauce, Edamer Käse, Schinken und Champignons.</i> | |
| 60. Piccante <small>A, G, W</small> | 14,00 € |
| <i>Tomatensauce, Edamer Käse, pikante Salami und Jalapeños.</i> | |
| 61. Tonno e Cipolla <small>A, D, G, W</small> | 14,50 € |
| <i>Tomatensauce, Edamer Käse, Thunfisch, milde rote Zwiebeln und Oregano.</i> | |
| 62. Quattro Stagioni (Vorderschinken) <small>A, G, W</small> | 14,50 € |
| <i>Tomatensauce, Edamer Käse, Salami, Schinken, Paprika, Pilze.</i> | |
| 63. Quattro Formaggi <small>A, G, W</small> | 14,50 € |
| <i>Edamer Käse, Gorgonzola, Parmesan und Fontina / Pecorino.</i> | |
| 64. Bolognese <small>A, G, I, W</small> | 14,50 € |
| <i>Tomatensauce, Edamer Käse und herzhaftes Fleischsauce nach Bologneser Art.</i> | |
| 65. Margit <small>A, D, G, W</small> | 14,50 € |
| <i>Tomatensauce, Edamer Käse, Thunfisch, Kapern, Zwiebeln, Oliven und Knoblauch.</i> | |
| 66. Siciliana <small>A, D, G, W</small> | 14,50 € |
| <i>Tomatensauce, Edamer Käse, Sardellenfilets, Oliven, Kapern und Knoblauch.</i> | |
| 67. Parma <small>A, G, W</small> | 15,00 € |
| <i>Tomatensauce, Edamer Käse, hauchdünner Parmaschinken, knackiger Rucola und Grana Padano-Späne.</i> | |
| 68. Parma Deluxe <small>A, G, H, W</small> | 16,00 € |
| <i>Edamer Käse, Parmaschinken, Rucola, Grana Padano, Mascarpone, Walnüsse.</i> | |
| 69. Frutti di Mare <small>A, B, G, N, W</small> | 15,50 € |
| <i>Tomatensauce, Edamer Käse, Meeresfrüchte, Knoblauch und Petersilie.</i> | |
| 70. Ortolana <small>A, G, W</small> | 15,50 € |
| <i>Tomatensauce, Edamer Käse und frisch gegrilltes Gemüse.</i> | |
| 71. All'Alma <small>A, C, G, W</small> | 14,00 € |
| <i>Tomatensauce, Edamer Käse, Spiegelei, Paprika, Champignons, Salami, Oliven.</i> | |
| 72. Calzone (mit Vorderschinken) <small>A, G, W</small> | 14,00 € |
| <i>Gefüllte Teigtasche mit Tomatensauce, Edamer Käse, Salami und Schinken.</i> | |



RISTORANTE PIZZERIA ALMA

DOLCI – HAUSGEMACHTE DESSERTS



TRADIZIONE ITALIANA

75. Tiramisù Tradizionale A, C, G, W

6,50 €

Das italienische Original nach traditionellem Hausrezept: Feine Löffelbiskuits zart getränkt in aromatischem Espresso, geschichtet mit einer samtig-cremigen Mascarponecreme und vollendet mit edlem, feinherbem Kakao.



SPECIALITÀ PIEMONTESE

76. Panna Cotta ai Frutti di Bosco G

6,50 €

Cremig-samtige Dessertspezialität nach klassischer Art des Hauses mit echter Bourbon-Vanille, serviert auf einem fruchtigen Waldbeerspiegel und garniert mit frischen Minzblättern.



RISTORANTE PIZZERIA ALMA

CAFFETTERIA, APERITIVI & VINI ITALIANI



CAFFETTERIA – WARME GETRÄNKE

Espresso <i>(intensiv, typisch italienisch)</i>	2,50 €
Cappuccino ^G <i>(mit samtigem Milchschaum)</i>	3,00 €
Latte Macchiato ^G <i>(mit feiner Crema)</i>	4,00 €

APERITIVI – ITALIENISCHE APERITIFS

Aperol Spritz ^L <i>(Aperol, Prosecco, Soda & Orange)</i>	0,25 l	7,00 €
Lillet Wild Berry ^L <i>(Lillet Blanc, Schweppes Wild Berry, Beeren)</i>	0,25 l	7,00 €
Glas Prosecco DOC ^L <i>(spritzig, elegant & trocken)</i>	0,1 l	4,50 €

ITALIENISCHE WEINE – VINI ITALIANI

Primitivo ^L <i>(rot, kräftig, fruchtig)</i>	0,25 l	7,50 €
Lambrusco ^L <i>(rot, spritzig, lieblich)</i>	0,25 l	7,00 €
Chianti DOCG ^L <i>(rot, trocken, intensiv)</i>	0,25 l	7,00 €
Frascati DOC ^L <i>(weiß, trocken, elegant)</i>	0,25 l	7,00 €
Pinot Grigio DOC ^L <i>(weiß, trocken, fruchtig)</i>	0,25 l	7,00 €



RISTORANTE PIZZERIA ALMA

WEINE, BIERE & ERFRISCHUNGEN



WÜRTTEMBERGISCHE WEINE (WEINKONVENT DÜRRENNZIMMERN)

Trollinger mit Lemberger	L (fruchtig, harmonisch)	0,25 l	6,00 €
Lemberger trocken	L (vollmundig, kräftig)	0,25 l	6,00 €
Riesling Qualitätswein / trocken	L	0,25 l	6,00 €
Spätburgunder / Lemberger Weißherbst	L	0,25 l	6,00 €
Weinschorle	L (rot oder weiß)	0,25 l	4,70 €

BIERSPEZIALITÄTEN – HALLER LÖWENBRÄU

Export Meistergold	A (vom Fass)	0,5 l	5,10 €
Pils	A (vom Fass)	0,33 l	4,50 €
Hefe Weizen	A, W	0,5 l	5,20 €
Hefe Weizen Alkoholfrei	A, W	0,5 l	5,20 €
Radler	A	0,5 l	5,00 €
Kristallweizen	A, W	0,5 l	5,20 €

ALKOHOLFREIE ERFRISCHUNGEN

Mineralwasser	(mit Kohlensäure / Still)	0,5 l / 0,7 l	4,50 € / 5,50 €
Coca-Cola	1, 11	0,3 l	3,80 €
Coca-Cola Zero	1, 8, 9, 11	0,3 l	3,80 €
Fanta	1	0,3 l	3,80 €
Spezi	1, 11	0,3 l	3,80 €
Johannisbeerschorle		0,3 l	3,80 €
Apfelschorle		0,3 l	3,80 €

ALLERGEN- & ZUSATZSTOFFKENNZEICHNUNG

ALLERGENE

A Glutenhaltiges Getreide | B Krebstiere | C Eier | D Fisch
E Erdnüsse | F Soja | G Milch | W Weizen

H Schalenfrüchte | I Sellerie | J Senf | K Sesam
L Schwefeldioxid/Sulfite | M Lupinen | N Weichtiere

ZUSATZSTOFFE

1 Farbstoff | 2 Konservierungsstoff | 3 Antioxidationsmittel | 4 Geschmacksverstärker | 5 geschwefelt | 6 geschwärzt
7 gewachst | 8 Süßungsmittel | 9 Phenylalaninquelle | 10 Phosphat | 11 koffeinhaltig | 12 chininhaltig