

I DOLCI / Dessert

| | |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| Tiramisú La Pineta | 7,50 € |
| Bianco latte (frutti di bosco, caramello, cioccolato) Panna cotta wahlweise mit Waldfrüchten, Karamell oder Schokolade | 7,50 € |
| La sbriciolona di Isa Fruchtsalat, Mandelkrokant, Vanillecreme | 7,50 € |

BEVANDE / Getränke

| | | |
|-----------------------------------------------------------------|----------|---------|
| Vino bianco / rosso / rosé della casa Biagi (Hauswein) | | |
| | lt. 0,25 | 4,50 € |
| | lt. 0,50 | 8,00 € |
| Flaschenwein Pinot Grigio / Cerasuolo / Montepulciano | | |
| | lt. 0,10 | 4,20 € |
| | lt. 0,20 | 6,30 € |
| | lt. 0,75 | 26,00 € |
| Berg Original / Hefeweizen / Alkoholfrei / Radler | | |
| | lt. 0,50 | 4,70 € |
| Berg Pils / Cyriakus / Radler | | |
| | lt. 0,33 | 4,20 € |
| Cola / Fanta / Spezi / Diätenbronner Zitrone | | |
| | lt. 0,20 | 3,20 € |
| | lt. 0,40 | 4,20 € |
| Apfelsaft- / Maracujanektar- / Johanissbeernektarschorle | | |
| | lt. 0,20 | 3,50 € |
| | lt. 0,40 | 4,50 € |
| Burkhardt Holunder / Rhabarber / Ingwer, Cola-light | | |
| | lt. 0,33 | 4,00 € |
| Diätenbronner Naturelle / Medium | | |
| | lt. 0,20 | 2,50 € |
| Teinacher Naturelle / Medium | | |
| | lt. 0,50 | 4,50 € |

Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen erhalten Sie auf Nachfrage auf einer separaten Karte



Wir sind eine Italienische Familie aus den Abruzzen - Teramo, einer Region, in der sich das Meer und die Berge begegnen. Diese Verbindung prägt auch unsere Küche, die das Beste aus beiden Welten vereint: leicht und frisch im Sommer, herzhaft und wärmend im Winter. Bei uns im La Pineta trifft hausgemachte italienische Küche auf einen Besuch, der sich schmecken, riechen und sehen lässt. Der Grund dafür? Viel Amore. Unser Ziel? Euch mit jedem Besuch auf eine kleine Reise nach Italien mitzunehmen.

PASTA

Unsere frische Pasta im La Pineta ist hausgemacht - mit Liebe und nach dem Wissen unserer Großmütter.

PIZZA AL PIATTO

Durch eine sehr lange Gehzeit und viel Wasser wird der Teig weich und leicht knusprig. Verwendet wird Mehl Typ 0 mit Weizenkeimen.

PIZZA IN TEGLIA

Unsere Blechpizza ist eine alte Spezialität aus Teramo mit traditionellem Geschmack. Sie wird aus hochwertigem Mehl zubereitet, in Blechformen gebacken und erlaubt es, drei Sorten zu wählen.

ANTIPASTI / Vorspeisen

| | |
|---------------------------------------------------------------------------------|---------|
| Palotta cacio e ova (3 PZ) / Käse-Ei-Bällchen | 7,00 € |
| Formaggio fritto (3 PZ) / Frittierter Käse | 8,50 € |
| Olive all' ascolana (7 PZ) / Gefüllte und frittierte Oliven mit Fisch | 9,50 € |
| Tortino di melanzana / Auberginentörtchen | 8,00 € |
| Fritelle tre gusti / Dreierlei frittierte Teigbällchen | 9,00 € |
| Focaccina ciabbotta / Focaccia mit gemischtem Gemüse | 6,50 € |
| Focaccia fresca estate Focaccia mit Cocktailsoße, Thunfisch, Zwiebel, Tomate | 9,00 € |
| Cozze al vino bianco / Miesmuscheln mit Brot | 16,00 € |
| Insalata di sgombro / Makrelensalat | 14,00 € |

I NOSTRI PRIMI PIATTI

| | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| Chitarra alla teramana Spaghetti, Tomatensoße, Hackfleischbällchen, Pecorino | 14,00 € |
| Gnocchi di mamma Luisa al ragú di cortile Hausgemachte Gnocchi, Kaninchenragout, Trüffel | 16,00 € |
| Risotto ai funghi / Carnaroli Risotto, Waldpilze | 16,50 € |
| Chitarra in purgatorio Spaghetti, Tomatensoße, Kirschtomaten | 13,00 € |
| Chitarra alla marinara Spaghetti, Tomatensoße, Meeresfrüchte | 18,00 € |
| Gnocchi gamberetti e zucchine Hausgemachte Gnocchi, Garnelen, Zucchini | 17,00 € |
| Alle Gerichte auf Wunsch auch Vegetarisch | |

Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen erhalten Sie auf Nachfrage auf einer separaten Karte

CONTORNI / Beilagen

| | |
|-------------------------------------------------------|--------|
| Patate al forno / Ofenkartoffeln | 4,00 € |
| Verdure grigliate / gegrilltes Gemüse | 5,00 € |
| Insalata mista o verde / gemischter oder grüner Salat | 6,00 € |

LE NOSTRE PIZZE / Unsere Pizzen

| Mit Tomatensoße | | Ohne Tomatensoße | |
|-------------------------------------------------------------------------------|---------|--------------------------------------------------------------------|---------|
| Marinara, Tomaten, Oregano, Knoblauch | 8,00 € | Focaccia, Olivenöl, Salz, Rosmarin | 4,00 € |
| Margherita, Tomaten, Mozzarella | 9,50 € | Gran Sasso, Provola, Steinpilze, Trüffelcreme, Guanciale | 16,00 € |
| Terrazzana, Tomaten, Kirschtomaten, Sardellen, Kapern, Oregano | 11,50 € | Provolona, Mozzarella, Provola, Coppa, karamellisierte Zwiebel | 16,00 € |
| Cosacca La Pineta, Tomaten, Kirschtomaten, Pecorino, Guanciale | 13,50 € | Carciofona, Mozzarella, Artischocken Gorgonzola, roher Schinken | 15,50 € |
| Del Pescatore, Tomaten, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebel, Oliven | 14,50 € | Tartufina, Trüffelsauce, Champignons, Stracciatella | 15,00 € |
| 4 Stagioni, Tomaten, Mozzarella, Kochschinken, Pilze, Artischocken, Oliven | 14,50 € | | |
| Ventricina, Tomaten, Mozzarella, scharfe Salami, grüne Paprika | 14,50 € | | |
| Vegetariana, Tomaten, Mozzarella, saisonales Gemüse | 14,00 € | | |
| Corallina, Tomaten, Mozzarella, Salami | 14,00 € | | |
| Parmigiana, Tomaten, Mozzarella, Aubergine, Parmesan | 14,00 € | | |
| Pizza in teglia, Tomaten, Mozzarella, 3 Sorten nach Wahl | 29,00 € | | |

Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen erhalten Sie auf Nachfrage auf einer separaten Karte