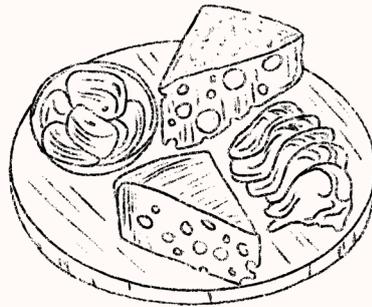


TAGLIERE LA PINETA



Da sempre gli affettati hanno contraddistinto le tavole dei contadini con profumi e sapori unici.

Il nostro impegno qui alla Pineta è di ricreare i sapori del nostro Abruzzo selezionando per Voi prodotti di eccellenza

Seit jeher bereichern Wurstwaren die Tische der Bauern mit ihren einzigartigen Düften und Aromen.

Unser Anliegen hier im La Pineta ist es, die Geschmäcker unserer Heimat, den Abruzzern wieder aufleben zu lassen – mit einer Auswahl an Produkten von höchster Qualität, sorgfältig für Sie ausgewählt.

**TAGLIERE LA PINETA (SELEZIONE DI SALUMI E
FORMAGGI CON CONFETTURA, VERDURE GRATINATE E
FRITELLE)**

*Auswahl an Wurst und Käse mit Konfitüre, gratiniertem
Gemüse und Teigbällchen*

14,00€



**TAGLIERE DI PROSCIUTTO AL COLTELLO (PROSCIUTTO
DI MAIALE STAGIONATO 24 MESI TAGLIATO A MANO,
AZIENDA AGRICOLA "CONSTANTINI SLOW")**

*24 Monate gereifter handgeschnittener Hinterschinken
vom Bauernhof "Costantini Slow"*

12,00€

I CLASSICI ABRUZZESI

DIE ABRUZZESISCHEN KLASSIKER

PALOTTA CACIO E OVA (3 PZ)

Käse-Ei-Bällchen (3 Stück)

7,00€

FORMAGGIO FRITTO (3 PZ)

Frittierter Käse (3 Stück)

8,50€

OLIVE ALL'ASCOLANA (7 PZ)

Gefüllte und frittierte Oliven (7 Stück)

9,00€

TORTINO DI MELANZANA

Auberginentörtchen

8,00€

FRITELLE TRE GUSTI (PROSCIUTTO, COPPA E MUSONA IN AGRODOLCE, VEGETARIANA)

Dreierlei frittierte Teigbällchen: mit

Hinterschinken, capocollo und

karamellisierten Zwiebeln, vegetarisch

9,00€

FOCACCINA PAPERIL E OVA

Focaccia mit Peperoni und Ei

6,50€

FOCACCINA CIABBOTTA

Focaccia mit gemischtem Gemüse

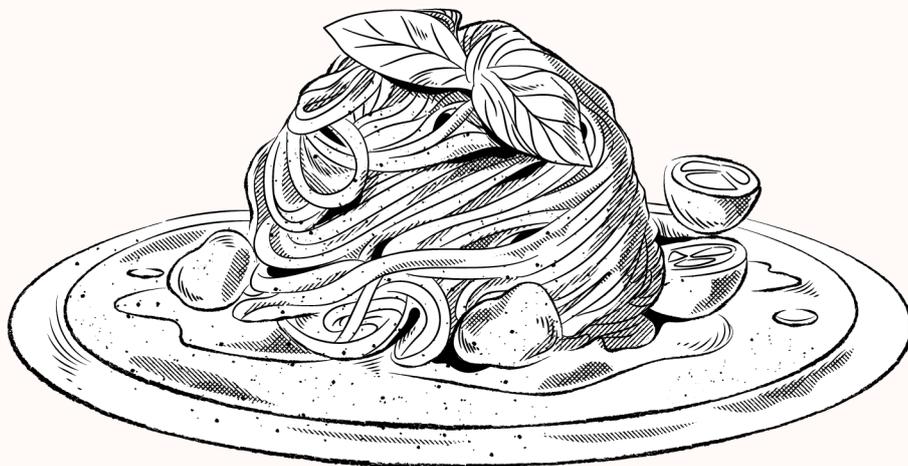
6,50€

I NOSTRI PRIMI PIATTI

UNSERE NUDELGERICHTE

Le Paste fresche alla Pineta sono tutte rigorosamente fatte in casa, conservando con orgoglio l'amore e la sapienza delle nostre Nonne.

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



CHITARRA ALLA TERAMANA (SPAGHETTI DI PASTA FRESCA CONDITI CON SALSA ALLE "PALLOTTINE" CON CARNE DI MANZO SERVITI CON GENEROSA GRATTUGIATA DI PECORINO)

Frische Spaghetti mit Tomatensauce, kleinen Hackfleischbällchen und geriebenem Pecorino

14,00€

RAVIOLI DI RICOTTA (RAVIOLI CHIUSI A "CRESTA DI GALLO" CONDITI CON AL POMODRO E BASILICO O AL BURRO E SALVIA)

Mit Ricotta gefüllte Ravioli in „Hahnenkammform“, serviert mit Tomaten-Basilikum-Sauce oder wahlweise mit Butter und Salbei

14,50€

GNOCCHI DI MAMMA LUISA AL RAGÚ DI CORTILE (GNOCCHI FATTI IN CASA CON RAGÚ BINACO DI CONIGLIO E TARTUFO)

Hausgemachte Gnocchi mit weißem Kaninchen-Ragout und Trüffel

16,00€

RISOTTO AI FUNGHI (UTILIZZIAMO RISO CARNAROLI MANTECANDOLO CON FUNGHI MISTI DI BOSCO)

Carnaroli-Risotto mit einer Auswahl an Waldpilzen

16,50€

CHITARRA IN PURGATORIO (SPAGHETTI DI PASTA FRESCA CONDITI CON SALSA DI POMODRO FRESCO, POMODORINI E BASILICO)

Frische Spaghetti mit Tomatensauce, Kirschtomaten und Basilikum

13,00€

PRIMO DEL GIORNO (CHIEDERE AL PERSONALE DI SALA)

Tagesgericht – bitte fragen Sie unser Personal

I NOSTRI SECONDI

UNSERE FLEISCHGERICHTE

MAIALINO ALL'ABRUZZESE (250g)

Schwein nach Abruzzesischer Art

19,00€

TAGLIATA DI SCOTTONA (300g)

(ROSMARINO, OLIO DI OLIVA, SALE É PEPE)

*Rindersteak (300g) - mit Rosmarin, Olivenöl,
Salz und Pfeffer*

25,00€

TAGLIATA DI SCOTTONA (300g) (PROVOLA E TARTUFO, OLIO DI OLIVA SALE É PEPE)

*Rindersteak (300g) - mit Provola,
Trüffelsalsa, Olivenöl, Salz und Pfeffer*

28,00€

TAGLIATA DI SCOTTONA (300g)

***(POMODORINI, GRANA, RUCOLA, OLIO DI
OLIVA, SALE É PEPE)***

Rindersteak (300g) - mit Kirschtomaten,

Parmesan, Rucola, Olivenöl, Salz und Pfeffer

28,00€

CONTORNI

BEILAGEN

PATATE AL FORNO

Ofenkartoffeln

4,00€

VERDURE GRIGLIATE

Gegrilltes Gemüse

5,00€

INSALATA VERDE O MISTA

Grüner oder gemischter Salat

5,50€

LE NOSTRE PIZZE

UNSERE PIZZEN

Pizza in TEGLIA

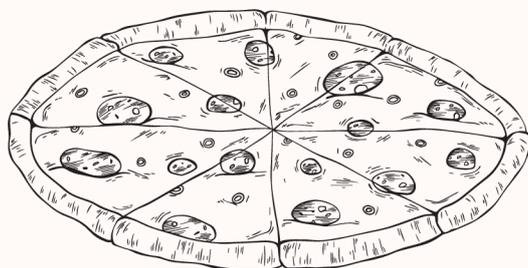
La pizza in teglia alla Pineta è un'antica specialità Teramana dall'inconfondibile gusto casereccio. È ottenuta da una lavorazione con farine di altissima qualità e viene condita e cotta nelle tradizionali teglie dando la possibilità di assaggiare tre gusti a scelta

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.

Pizza al PIATTO

È ottenuta da una lentissima lievitazione ad alta idratazione che rende l'impasto soffice e leggermente croccante, utilizzando una farina 0 con germe di grano

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



PIZZE ROSSE

MIT TOMATENSAUCE

MARINARA (POM, ORIGANO, AGLIO)

Tomaten, Oregano, Knoblauch

8,00€

MARGHERITA (POM, FDL, BASILICO)

Tomaten, Mozzarella, Basilikum

9,50€

TERRAZZANA (POM, PACHINO, ALICI, CAPPERI, ORIGANO, BASILICO)

Tomaten, Kirschtomaten, Sardellen, Kapern, Oregano, Basilikum

11,50€

COSACCA LA PINETA (POM, PACHINO, PECORINO, BASILICO, GUANCIALE)

Tomaten, Kirschtomaten, Pecorino, Basilikum, Guanciale

13,50€

DEL PESCATORE (POM, FDL, TONNO, CIPOLLA ROSSA, OLIVE VERDI, BASILICO)

Tomaten, Mozzarella, Thunfisch, rote Zwiebel, grüne Oliven, Basilikum

14,50€

**4 STAGIONI (POM, FDL, COTTO,
CHAMPIGNON, CARCIOFI, OLIVE, BASILICO)**

*Tomaten, Mozzarella, Kochschinken,
Champignons, Artischocken, Oliven,
Basilikum*

14,50€

**VENTRICINA (POM, FDL, SALAME
PICCANTE, PEPERONE VERDE, BASILICO)**

*Tomaten, Mozzarella, scharfe Salami, grüne
Paprika, Basilikum*

14,50€

**VEGETARIANA (POM, FDL, VERDURE DI
STAGIONE, BASILICO)**

*Tomaten, Mozzarella, saisonales Gemüse,
Basilikum*

14,00€

**CORALLINA (POM, FDL, SALAME DOLCE,
BASILICO)**

*Tomaten, Mozzarella, milde Salami,
Basilikum*

14,00€

**PARMIGIANA (POM, FDL, MELANZANE,
BASILICO, GRANA)**

*Tomaten, Mozzarella, Aubergine, Basilikum,
Parmesan*

14,00€

**PIZZA IN TEGLIA TRE GUSTI (POM, FDL, TRE
GUSTI)**

Tomaten, Mozzarella, 3 Sorten nach Wahl

29,00€

PIZZE BIANCHE

OHNE TOMATENSAUCE

FOCACCIA (OLIO, SALE, ROSMARINO)

Olivenöl, Salz, Rosmarin

4,00€

RUSTICA (FDL, PATATE, SALSICCIA, ROSMARINO)

Mozzarella, Kartoffeln, Wurst, Rosmarin

15,00€

GRAN SASSO (PROVOLA, PORCINI, CREMA DI TARTUFO, GUANCIALE)

Provola, Steinpilze, Trüffelcreme, Guanciale

16,00€

PROVOLONA (FDL, PROVOLA, CAPOCOLLO, CIPOLLA CARAMELLATA)

Mozzarella, Provola, Coppa, karamellisierte Zwiebel

16,00€

CARCIOFONA (FDL, CARCIOFI, GORGONZOLA, PROSCIUTTO CRUDO)

Mozzarella, Artischocken, Gorgonzola, roher Schinken

15,50€

TARTUFINA (SALSA AL TARTUFO, CHAMPIGNON, STRACCIATELLA)

Trüffelsauce, Champignons, Stracciatella

15,00€

I DOLCI

DESSERTS

TIRAMISÚ LA PINETA

Tiramisú nach Art des Hauses

7,50€

BIANCO LATTE (FRUTTI DI BOSCO, CAMELLO, CIOCCOLATTO)

*Pannacotta wahlweise mit Waldfrüchten,
Karamell oder Schokolade*

7,50€

TORTA CASERECCIA

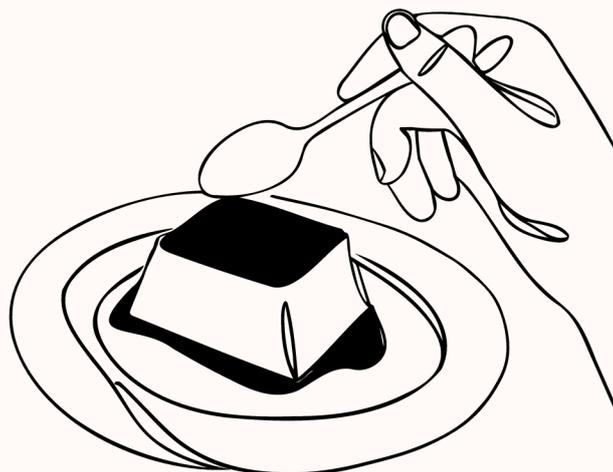
Hausgemachter Kuchen (mit Likör)

6,50€

LA SBRICIOLONA DI ISA (COMPOSTA DI FRUTTA, CROCCANTE ALLE MANDORLE, CREMA ALLA VANIGLIA)

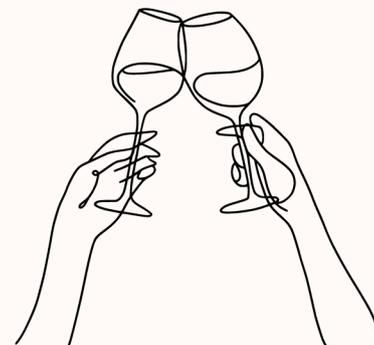
Fruchtsalat, Mandelkrokant, Vanillecreme

7,50€



VINI

WEINE



VINO DELLA CASA

0,25l

0,5l

VINO BIANCO DELLA CASA BIAGI

Hauswein weiß

4,50€

8,00€

VINO ROSSO DELLA CASA BIAGI

Hauswein rot

4,50€

8,00€

VINI APERTI

0,1l

0,2l

PINOT GRIGIO CANTINA ZACCAGNINI

Pinot Grigio Weißwein

4,20€

6,30€

CERASUOLO D'ABRUZZO CANTINA

ZACCAGNINI

Cerasuolo Roséwein

4,20€

6,30€

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO CANTINA

ZACCAGNINI

Montepulciano Rotwein

4,20€

6,30€

BIRRE

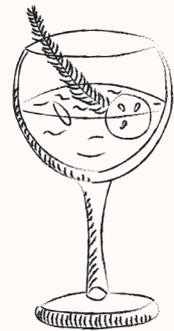
BIERE



	<i>0,33l</i>	<i>0,5l</i>
<i>BERG ORIGINAL</i>		<i>4,70€</i>
<i>BERG HEFEWEIZEN/ALKOHOLFREI</i>		<i>4,70€</i>
<i>BERG PILS</i>	<i>4,20€</i>	
<i>BERG CYRIAKUS</i>	<i>4,20€</i>	
<i>RADLER</i>	<i>4,20€</i>	<i>4,70€</i>

APERITIVI

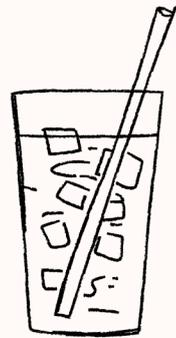
APERITIFS



	<i>0,25l</i>
<i>APEROL SPRITZ</i>	<i>6,90€</i>
<i>P31 SPRITZ</i>	<i>6,90€</i>
<i>SARTI SPRITZ</i>	<i>6,90€</i>
<i>MARA SPRITZ</i>	<i>6,90€</i>
<i>APEROL ALKOHOLFREI</i>	<i>5,50€</i>
<i>CRODINO ALKOHOLFREI</i>	<i>4,00€</i>

ANALCOLICI

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE



	<i>0,2l</i>	<i>0,4l</i>
<i>COLA</i>	<i>3,20€</i>	<i>4,20€</i>
<i>FANTA</i>	<i>3,20€</i>	<i>4,20€</i>
<i>SPEZI</i>	<i>3,20€</i>	<i>4,20€</i>
<i>DIETENBRONNER ZITRONE</i>	<i>3,20€</i>	<i>4,20€</i>
<i>APFELSAFTSCHORLE</i>	<i>3,50€</i>	<i>4,50€</i>
<i>MARACUJANEKTARSCHORLE</i>	<i>3,50€</i>	<i>4,50€</i>
<i>JOHANISSBEERNEKTARSCHORLE</i>	<i>3,50€</i>	<i>4,50€</i>
	<i>0,33l</i>	
<i>COLA-LIGHT</i>	<i>4,00€</i>	
<i>BURKHARDT HOLUNDER SPRITZER</i>	<i>4,00€</i>	
<i>BURKHARDT RHABARBER SPRITZER</i>	<i>4,00€</i>	
<i>BURKHARDT INGWER SPRITZER</i>	<i>4,00€</i>	
	<i>0,2l</i>	<i>0,5l</i>
<i>DIETENBRONNER NATURELLE/MEDIUM</i>	<i>2,50€</i>	
<i>TEINACHER NATURELLE/MEDIUM</i>		<i>4,50€</i>

LIQUORE

SCHNAPS

	<i>2cl</i>
<i>GRAPPA SIBONA</i>	<i>5,50€</i>
<i>GRAPPA DI VINACCIA BIANCA</i>	<i>4,00€</i>
<i>CYNAR</i>	<i>4,80€</i>
<i>RAMAZZOTTI</i>	<i>4,80€</i>
<i>LIMONCELLO</i>	<i>4,80€</i>