

La Cucina di Francesco

BENVENUTI

SEHR VEREHRTE GÄSTE, LIEBE FREUNDE,

willkommen in unserem Haus, das wir nun schon seit 2004
mitten im Herzen Bad Neustadts führen. Und wir tun das mit ganzem Herzen,
voller Leidenschaft und mit einem Team, das immer Augen und Ohren für Euch hat –
auch wenn es mal Anlass zu Kritik geben sollte.

Wir bieten Euch authentische süditalienische Küche, so wie sie rund um Napoli
in der Campi Flegrei geliebt und genossen wird. An der Speisekarte haben wir
ein wenig „gebastelt“, damit sie kleiner und übersichtlicher wird. Am besten
einfach mal durchblättern und sich einen „Vorgeschmack“ holen!

Selbstverständlich haben wir auch leckere Weine, Biere und Spirituosen im Angebot
und falls Ihr mal einen Sonderwunsch für Gaumen und Kehle haben solltet:
einfach nachfragen – wir werden alles tun, um ihn zu erfüllen.

Und jetzt BUON APPETITO bei Pizza oder Pasta, bei Fisch oder Fleisch,
oder gern auch vegetarisch, vegane oder glutenfrei.

Genießt ein paarschöne Stunden bei uns.

Wir freuen uns, für Euch da sein zu dürfen.

**EURE MASSIMO & ARIANNA
MIT DEM GESAMTEN TEAM**

La Cucina di Francesco

APERITIF

APERITIVO ROSATO MIO Ramazzotti Rosato, Prosecco, Basilikumblätter	0,2l	7,30
APEROL oder CAMPARI SPRITZ Aperol ⁽¹⁾ oder Campari, Prosecco, Orange und Soda	0,2l	7,30
LIMONCELLO SPRITZ Limoncelloeis, Prosecco, Zitrone, Limoncello Likör	0,2l	7,30
WILD BERRY LILLET Lillet, Tonic Wildberry, Waldbeeren	0,2l	7,30
HUGO Prosecco, Holundersirup und Minze	0,2l	7,30
GLAS PROSECCO	0,1l	5,00
CAMPARI O R A N G E ⁽¹⁾ Campari und Orangensaft	0,2l	7,30
SANBITTER alkoholfrei ⁽¹⁾	0,1l	4,00

FRUCHTSÄFTE

ORANGENod BANANENod KIRSCHSAFT/Schorle	0,2l / 0,4l	2,50	4,00
APFELSAFT/Schorle	0,2l / 0,4l	2,50	4,00
JOHANNISBEERNEKTR/Schorle	0,2l / 0,4l	2,50	4,00
KIBA Kirsch-Banane /Schorle	0,2l / 0,4l	2,50	4,00

La Cucina di Francesco

SOFTDRINKS

PUREZZA MEDIUM/STILL	0,35l / 0,75l	2,60	4,50
SELTERS SPRITZIG	0,75l		5,90
PEPSI-COLA	0,2l / 0,4l	2,80	4,90
PEPSI ZERO	0,33l		3,50
SCHWIPSWAP ORANGE/SEVENUP/COLAMIX	0,2l / 0,4l	2,80	4,90
EISTEE PFIRSISCH ^(1, 2)	0,33l		4,50
GARTEN-LIMONADE PINKGRAPEFRUIT	0,5l		5,50
BITTER LEMON / GINGER ALE / TONIC WATER	0,2l		3,50
BIONADE HOLUNDER	0,33l		4,50
ALMDUDLER	0,35l		4,50

La Cucina di Francesco

BIER VOM FASS

RADERBERGER PILS 0,3l / 0,5l 3,00 5,00

RADLER – COLABIER – COLAWEIZEN - RUSSWEIZEN 0,3l / 0,5l 3,00 5,00

BIER AUS DER FLASCHE

BÜBLE EDELWEISS ALKOHOLFREI 0,5l 5,00

SCHÖFFERHOFER WEIZEN 0,5l 5,00

SCHÖFFERHOFER HEFE DUNKEL 0,5l 5,00

RADERBERGER ALKOHOLFREIES PILS 0,33l 3,50

CLAUSTHALER ALKOHOLFREI RADLER 0,33l 3,50

BÜBLE BAYERISCHE HELLES 0,5l 5,00

KLOSTER SCHEYERN GOLD DUNKEL 0,5l 5,00

ZINDORFER NATURTRÜB KELLERBIER 0,5l 5,00

OFFENE WEINE

Weißweine



Passo Adagio Trebbiano d'Abruzzo DOC (trocken) ^(a)

Velenosi - Abruzzen

100% Trebbiano

Noten von gelbem Pfirsich, weißen Blüten hinterlegt mit Heu und Fenchel. Auf der Zunge ausgewogen und weich.

Gl. 0,1l € 3,00

Gl. 0,2l € 5,50



Pinot Grigio delle Venezie DOC (trocken) ^(a)

Bolla - Venetien

100% Pinot Grigio

Herrliche fruchtige Aromenvielfalt von Birne, Pfirsich, Melone und Feigen. Geschmeidig, trocken mit Struktur.

Gl. 0,1l € 3,50

Gl. 0,2l € 6,50

Fl. 0,75l € 22,50



Centurio Bianco IGT (halbtrocken) ^(a)

Centurio Minor - Apulien

Chardonnay, Malvasia

Intensive nach tropischen Früchten, begleitet von zarten Noten weißer Blumen und einem Hauch frischer Zitrusfrucht.

Gl. 0,1l € 3,50

Gl. 0,2l € 6,50

Fl. 0,75l € 22,50

Roséwein



Passo Adagio Cerasuolo d'Abruzzo DOC (halbtrocken) ^(a)

Velenosi - Abruzzen

100% Montepulciano

Anzeichen von Rose und Veilchen sowie Johannis- und Himbeere, volle Struktur, nachhaltig mit delikaten Fruchtnoten.

Gl. 0,1l € 3,50

Gl. 0,2l € 6,50



Passo Adagio Montepulciano d'Abruzzo DOC (trocken) ^(a)

Velenosi - Abruzzen

100% Montepulciano

Fruchtig, frisch mit Johannisbeere, Erdbeere und Himbeere. Würzig und weich, intensiv und lebhaft.

Gl. 0,1l € 3,00

Gl. 0,2l € 5,50



Centurio Primitivo Puglia IGP (halbtrocken) ^(a)

Centurio Minor - Apulien

100% Primitivo

Verführerischer nach dunklen Beeren, reifen Feigen und einer salzigen Meeresbrise. Körperreich mit Fruchtextrakt.

Gl. 0,1l € 3,50

Gl. 0,2l € 6,50

Fl. 0,75l € 22,50



Nero d'Avola Sicilia DOC (trocken) ^(a)

Branciforti dei Bordonaro - Sizilien

100% Nero d'Avola

Dem Gaumen schmeichelt er mit einem ungemein fruchtigen, dabei sanften Geschmack.

Gl. 0,1l € 3,50

Gl. 0,2l € 6,50

Fl. 0,75l € 22,50

Rotweine

FLASCHENWEINE VINI BIANCHI

Weißweine



Sauvignon Blanc IGT ^(a) Collavini - Friuli-Venezia Giulia

100% Sauvignon Blanc
Frisch und fein strukturiert, erinnert mit seinem samtigen Bouquet an Salbei, Holunder und Tomate. Rassig, mit viel Frucht und mineralischen Akzenten.

Fl. 0,75l € 26,00



Chardonnay Puglia IGT ^(a) Tormaresca - Apulien

100% Chardonnay
Ein lebhafter, erfrischender Wein, mit einem Bouquet von Äpfeln und Zitrone sowie Noten von Akazie.

Fl. 0,75l € 27,00



Pecorino Offida DOCG ^(a) Velenosi - Marken

100% Pecorino
Fruchtnoten von Banane, Ananas und Apfel mit einem Hauch von geschnittenem Gras kitzeln die Nase. Ausgeprägt frisch mit herausragenden Noten von hellfleischigen Früchten.

Fl. 0,75l € 34,00



Prestige Lugana DOC ^(a) Cà Maiol - Lombardei

100% Trebbiano di Lugana
Zitrusfrucht, Wildkräuter und Aromen von hellem Steinobst. Im dynamischen, linearen Geschmack begleiten frische Säure grünen Apfel, Mandarine und Zitronenthymian.

Fl. 0,75l € 35,00



Montero Vermentino d. Gallura sup. DOCG ^(a) Sella & Mosca - Sardinien

100% Vermentino
Ausdrucksstarke Geschmacksnoten und komplexe Aromen, die an Gartenkräuter und lebhaft frische Früchte erinnern. Florale Nuancen runden das Geschmackserlebnis ab.

Fl. 0,75l € 35,00

FLASCHENWEINE VINI ROSSI

Rotweine



Brecciarolo Rosso Piceno DOC Superiore ^(a)

Velenosi - Marken

Montepulciano, Sangiovese

Intensives, vanilliges Bouquet. Sein anhaltend weicher, voller und harmonischer Geschmack verwöhnt den Gaumen und verleiht ihm einen unwiderstehlichen Charakter.

Fl. 0,75l € 25,00



Sabazio Rosso di Montepulciano DOC ^(a)

La Braccessa - Toscana

Prugnolo Gentile, Merlot

An der Nase bestechen frische blumige und fruchtige Noten von Veilchen und roten Johannisbeeren.

Fl. 0,75l € 28,00



Pèppoli Chianti Classico DOCG ^(a)

Pèppoli - Toscana

100% Sangiovese

Intensiv fruchtige Noten von Kirschen und Erdbeeren, gepaart mit zarten Gewürznoten und Toastaromen.

Fl. 0,75l € 35,00



Torcicoda Primitivo Salento IGT ^(a)

Tormaresca - Apulien

100% Primitivo

Der Torcicoda bezaubert durch sortentypische Aromen von Zwetschgen und Kirschen, gepaart mit zarten Noten von Schokolade und Vanille.

Fl. 0,75l € 35,00



Bansella Nizza DOCG ^(a)

Prunotto - Piemont

100% Barbera

Eine reiche Frucht zeigt dieser in Eichenfässern erster und zweiter Nutzung gereifte Barbera. Blumige Noten von Veilchen sowie Anklänge von Schokolade und Lakritz vervollkommen das Aroma.

Fl. 0,75l € 40,00

FLASCHENWEINE VINI ROSSI

Rotweine



Amarone della Valpolicella DOC Classico ^(a)

Bollal - Venetien

Corvina, Rondinella

Ein großartiger Amarone von intensiver granatroter Farbe. Sein Bouquet offenbart die charakteristischen Aromen von Kirschmarmelade, Rosinen und Gewürzen.

Fl. 0,75l € 65,00



Annata Brunello di Montalcino DOCG ^(a)

Villa Poggio Salvi - Toskana

100% Sangiovese Grosso

Feine Noten von roten Früchten und Lavendel offenbart sein Duft. Im Geschmack ist er trocken, dennoch weich mit samtigen Tanninen und einem sehr langen, angenehmen Finale.

Fl. 0,75l € 70,00



Nirvasco Barolo DOCG ^(a)

Bersano - Piemont

100% Nebbiolo di Barolo

Dieser klassische Barolo ist fleischig, kraftvoll im Geschmack und erinnert im Bouquet an Veilchen, Lakritze und reife Pflaumen.

Fl. 0,75l € 70,00

(a) Enthält Sulfite (b) Enthält Milch (c) Enthält Ei

(a) Enthält Sulfite (b) Enthält Milch (c) Enthält Ei

La Cucina di Francesco

WARME GETRÄNKE

ESPRESSO		2,50
DOPPELTER ESPRESSO		4,40
KAFFEE CREME		2,70
CAPPUCCINO		3,50
LATTE MACCHIATO		4,30
HEIßE SCHOKOLADE MIT SAHNE		3,90
TEE VERSCHIEDENE SORTEN		3,90

DIGESTIF

LIMONCELLO	4cl	5,00
RAMAZZOTTI	4cl	5,00
SAMBUCA	4cl	5,00
GRAPPA DELLA CASA	4cl	5,00
FERNET BRANCA	4cl	5,00
AVERNA	4cl	5,00
AMARETTO	4cl	5,00
VECCHIA ROMAGNA	4cl	5,50
BAILEYS	4cl	5,00

La Cucina di Francesco

ANTIPASTI

- 13 ANTIPASTO ITALIANO** 17,90
verschiedene Vorspeisen aus unserer Vitrine mit Käse, Würst und Oliven
- 14 ANTIPASTO DELLA VETRINA** 10,50
verschiedene Vorspeisen aus unserer Vitrine
- 18 CARPACCIO DI MANZO** 15,50
Zarte Rinderfiletscheiben mit Olivenöl, Zitrone, Parmesan und Sellerie auf Rucola ^(2, 3, J, C)
- 19 BRUSCHETTA AL POMODORO DELLA CASA** 4,50
Eine Scheibe hausgemachtes geröstetes Brot mit frischen Tomaten, ital. Büffelmozzarella, Basilikum und Rucola ^(A, J)
- 20 MONTANARA DELLA NONNA** 6,50
Frittierter Pizzateig mit Tomatensauce, Parmesan und Basilikum
- 23 PARMIGIANA DI MELANZANE „RICETTA DELLA NONNA“** 12,50
Aubergine überbacken mit frischen Tomaten, ital. Büffelmozzarella, Parmesan und frischem Basilikum ⁽¹⁾ – Original Neapolitanisches Rezept nach Großmutter's Art

SUPPEN

- 25 CREMA DI POMODORO** 6,50
Tomatencremesuppe mit geröstetem Brot ^(A)
- 27 ZUPPETTA DI PESCE** 12,00
Original italienische Fischsuppe mit Scampi, Calamari, Fischfilet und Venusmuschel ^(B, H)

La Cucina di Francesco

SALATE

- | | | |
|-----------|--|-------|
| 30 | INSALATA DI CONTORNO (BEILAGENSALAT)
Gemischter Salat der Saison ⁽³⁾ | 5,90 |
| 32 | INSALATA DI POMODORI
Tomaten-Salat mit Zwiebeln und Oliven ^(3, 9) | 9,90 |
| 33 | INSALATA CAPRESE
Tomaten und ital. Büffelmozzarella mit Basilikum ^(1, 3) | 10,50 |
| 35 | INSALATA ALLA FRANCESE
Gemischter Salat mit Artischocken, gebratenen Champignons,
geschälten Garnelen, Speck und Croutons ^(A, B, 3) | 15,90 |
| 36 | INSALATA TROPICALE
Salat der Saison mit gegrillter Putenbrust, Ananas, Melone,
Orange und Mais ^(3, 5, 11) | 15,90 |
| 37 | INSALATA MARADONA
Großer gemischter Salat der Saison mit
argentinischem Rumpsteak (ca. 100g) ^(3, 5) | 18,90 |
| 38 | INSALATA CAPRICCIOSA
Gemischter Salat der Saison mit Schinken, Käse, Artischocken,
Zwiebeln, Oliven, Ei und Thunfisch ^(E, J, 2, 3, 5, 6) | 15,00 |
| 39 | INSALATA DI PESCE
Gemischter Salat der Saison mit 4 gebratene geschälte Riesengarnellen | 18,90 |

WÄHLEN SIE AUS EINEM DER FOLGENDEN DRESSINGS FÜR IHREN SALAT:

BALSAMICO

ODER

JOGHURT

La Cucina di Francesco

SPAGHETTI

45	SPAGHETTI NAPOLI mit Tomatensauce und Parmesan ^(A)	10,90
46	SPAGHETTI BOLOGNESE mit Hackfleisch gemichte in Tomatensauce und Parmesan ^(A)	13,90
47	SPAGHETTI CARBONARA mit Speck, Eigelb, Pecorino-Creme und Parmesan ^(A, E, J, 3)	14,50
48	SPAGHETTI AL GOLFO mit Calamari, Venusmuscheln, geschälten Riesengarnelen und Knoblauch in Weißwein-Cocktailtomatensauce – leicht scharf ^(B, H, 1)	18,00
49	SPAGHETTI AGLIO OLIO E PEPERONCINO mit Knoblauch, Olivenöl, ital. Chilli – scharf – und Parmesan ^(A)	10,90
50	SPAGHETTI ALLA PUTTANESCA mit Kapern, Oliven, Cherry-Tomaten, Knoblauch und Parmesan ^(A)	13,50

PENNETTE

55	PENNETTE AI QUATTRO FORMAGGI mit vier Käsesorten und Parmesan ^(A, J)	13,90
57	PENNETTE ALL' ARRABBIATA mit Cherry-Tomaten, Knoblauch, ital. Chilli – scharf – und Parmesan ^(A)	13,00
58	PENNETTE ALL' AMATRICIANA mit Tomatensauce, Speck, Zwiebeln und Parmesan ^(A)	13,50
64	PENNETTE VEGETARIANE mit frischem Gemüse in Tomatensauce ^(A, J, H, 1)	13,90

TORTELLONI GEFÜLLT MIT SPINAT UND RICOTTA

41	TORTELLONI LEONARDO mit Lachs und Zucchini in Tomaten-Sahnesauce und Parmesan ^(A, J)	15,90
43	TORTELLONI ISCHIA mit Cherry-Tomatensauce, Basilikum, umhüllt von Rucola und Parmesan ^(A, 3)	14,50

La Cucina di Francesco

TAGLIATELLE

51	TAGLIATELLE ALLA SANDRA mit geschälten Garnelen, Zucchini, Sahnesauce und Parmesan ^(A, B, J)	15,90
52	TAGLIATELLE AL SALMONE mit frischem Lachs in Sahnesosse ^(A, J, H)	17,50
66	TAGLIATELLE REALE mit Putenfleisch, Brokkoli, Gorgonzola ^(A, J, I)	15,90
67	TAGLIATELLE IMPERALE mit Rinderfiletspitzen und Steinpilzen in Trüffelsahnesauce und Parmesan ^(B, J)	19,90
69	TAGLIATELLE ALLA ZIO RAFF drei Riesengarnelen mit Steinpilzen in Sahnesauce und Parmesan ^(B, J)	19,90

G N O C C H I

60	GNOCCHI MIT SELBSTGEMACHTEM PESTO Pesto aus Knoblauch, Pinienkernen, Basilikum und Parmesan	13,00
61	GNOCCHI AI FUNGHI DI STAGIONE mit Putenstreifen, Champignons, Sahne und Parmesan ^(A, J)	14,50
68	GNOCCHI MARE E MONTI mit Lachs, Spinat in Tomaten Sahnesauce ^(A, J, H, I)	16,90
102	GNOCCHI ROMAGNOLI mit Putenstreifen, Spinat, Gorgonzola und Parmesan ^(A, J)	14,90

A L F O R N O

59	GNOCCHI SORRENTINA mit Tomatensauce, Mozzarella und Parmesan – überbacken	13,00
62	LASAGNE AL FORNO mit Hackfleisch, Mozzarella, Bechamelsosse und Parmesan überbacken ^(A, 1, 5, 6)	15,90

La Cucina di Francesco

ORIGINAL HOLZOFENPIZZA

70 MARGHERITA (A, J, 1, 2, 5)	9,50	22,50
Tomaten und Mozzarella	30cm	50x30cm
71 NAPOLI (A, J, 1, 2, 5, 10)	12,00	27,50
Tomaten, Sardellen, Kapern, Knoblauch, Oregano, Oliven	30cm	50x30cm
72 SALAMI (A, J, 1, 2, 3, 5, 6)	11,00	26,00
Tomaten, Mozzarella und Salami	30cm	50x30cm
73 PROSCIUTTO (A, J, 1, 2, 3, 5, 6)	11,00	26,00
Tomaten, Mozzarella und Schinken	30cm	50x30cm
74 HAWAII	13,00	26,00
Tomaten, Mozzarella, Schinken, Ananas	30cm	50x30cm
285 PEPERONIWURST (A, J, 1, 2, 3, 5, 6, 11)	11,00	26,00
Tomaten, Mozzarella und Peperoniwurst	30cm	50x30cm
75 FUNGHI (A, J, 1, 2, 3, 5)	13,00	28,50
Tomaten, Mozzarella und Champignons	30cm	50x30cm
76 FRUTTI DI MARE (A, J, H, 1, 2, 3, 5, 6, 11)	15,50	32,00
Tomaten, Mozzarella, Meeresfrüchte und Knoblauch	30cm	50x30cm
77 TONNO (A, J, H, 1, 2, 3, 5)	15,50	32,00
Tomaten, Mozzarella, Thunfisch und Zwiebeln	30cm	50x30cm
78 SAN DANIELE (A, J, H, 1, 2, 3, 5, 6)	16,50	33,50
Tomaten, Mozzarella, San Daniele Parmaschinken, Rucola und Parmesan	30cm	50x30cm
79 DIAVOLA PICCANTE (A, J, H, 1, 2, 3, 5, 6)	14,50	30,00
Tomaten, Mozzarella, Schinken, Speck und Peperoniwurst – scharf	30cm	50x30cm
81 QUATTRO STAGIONI (A, J, 1, 2, 3, 5, 6)	15,50	32,00
Tomaten, Mozzarella, Schinken, Salami, Champignons und Artischocken	30cm	50x30cm
82 GROTTA AZZURRA (A, J, H, 1, 2, 3, 5, 6)	15,50	32,00
Tomaten, Mozzarella, Champignons, Thunfisch, Schinken und Peperoni	30cm	50x30cm
83 ISABELLA (A, J, 1, 2, 3, 5, 6)	16,50	33,50
Tomaten, Mozzarella, Spinat, Gorgonzola und Parmaschinken – scharf	30cm	50x30cm

Wussten Sie schon? Ab sofort gibt es bei uns alle Pizzen auch glutenfrei.

Gegen einen Aufschlag von nur 3,50. Sprechen Sie uns gerne an.

La Cucina di Francesco

ORIGINAL HOLZOFENPIZZA

84	ANTIPASTI (A, J, 1, 2, 4, 5)	14,50	28,50
	Tomaten, Mozzarella, frisches Gemüse aus der Vorspeisen-Vitrine	30cm	50x30cm
85	QUATTRO FORMAGGI (A, J, 1, 2, 5)	14,50	28,50
	Mozzarella und vier verschiedene Käsesorten	30cm	50x30cm
86	SCAMPI (A, J, H, 1, 2, 5)	17,00	34,50
	Tomaten, Mozzarella, Garnelen, Knoblauch und Rucola	30cm	50x30cm
87	PULCINELLA (A, J, 1, 2, 5)	15,50	32,00
	Frische Tomaten, Mozzarella, Rucola und Parmesan	30cm	50x30cm
88	FRANCESCO (A, E, J, H, 1, 2, 5)	18,50	37,50
	Hollandaise-Sauce, Mozzarella, gebratener Lachs und Spinat	30cm	50x30cm
89	TRADIZIONALE (A, E, J, 1, 2, 5)	13,00	28,50
	Tomatensosse und ital. Büffelmozzarella	30cm	50x30cm
280	MERY (A, J, 1, 2, 3, 5, 6)	15,50	32,00
	Tomaten, Mozzarella, Peperoniwurst, Schinken, Pep. Sch., Champignons	30cm	50x30cm
281	FABIO E SAVERIO (A, J, 1, 2, 3, 5, 6)	14,50	31,00
	Tomaten, Mozzarella, Peperoniwurst, Gorgonzola und Brokkoli	30cm	50x30cm
282	PROSCIUTTO E FUNGHI (A, J, 1, 2, 3, 5, 6)	14,50	30,00
	Tomaten, Mozzarella, Schinken und Champignons	30cm	50x30cm
283	CAPRI (A, J, 1, 2, 3, 5, 6)	15,50	31,00
	Tomaten, Mozzarella, Schinken, Champignons, Brokkoli und Parmesan	30cm	50x30cm
284	MULINO (A, E, J, 1, 2, 3, 5, 6)	15,50	31,00
	Mozzarella, Schinken, Champignons, Brokkoli, Hollandaise sosse	30cm	50x30cm
98	PIZZA PANE (A, 1, 2, 5)	6,50	
	Pizzabrot natur oder mit Tomatensauce	30cm	
EXTRAS GEGEN AUFPREIS:		30cm	50x30cm
SALAMI ^(3, 6) , SCHINKEN ^(5, 6) , CHAMPIGNONS		1,50	3,00
THUNFISCH (3, H), PEPERONIWURST (3, 6), RUCOLA, PARMESAN (J)		2,00	4,00
KRABBen ⁽⁸⁾ , EIER ^(E)		2,50	5,00
PARMASCHINKEN ^(3, 6)		3,00	6,00
ITAL. BÜFFELMOZZARELLA ⁽¹⁾		3,50	7,00

La Cucina di Francesco

FISCH-SPEZIALITÄTEN

- 106 CALAMARI ALLA LIVORNESE** 22,90
Tintenfische in Cherry-Tomatensauce mit Oliven, Kapern,
dazu Tagliatelle ^(H, 1, 10)
- 107 CALAMARI FRITTI** 22,50
Frittierte Tintenfische mit frischen Pommes und Salat ^(H, 1, 3)
- 114 CALAMARI ALLA GRIGLIA** 22,90
Frische Tintenfische vom Grill (mit Paniermehl, Salz, Pfeffer, Knoblauch
und Petersilie) mit Rosmarinkartoffeln und Gemüse ^(H, 1)
- 108 ORATA IN CROSTA DI PATATE E ZUCCHINE** 25,90
2st.Doradenfilet im Kartoffeln-Zucchini Scheibe-Kruste Überbacken mit
Knöblauch-Oliven Öl dazu Beilagen Salat ^(H)
- 113 GAMBERONI ALLA GRIGLIA** 25,90
5 gegrillte Riesengarnelen mit Rosmarinkartoffeln und
Gemüse ^(B)
- 270 MISTO DI PESCE DEL GIORNO** 29,90
1xDorade 2x Riesengarnellen und Calamari vom Grill (mit Paniermehl,
Salz, Pfeffer, Knoblauch und Petersilie), Rosmarinkartoffeln und
Gemüse ^(H)

WIR ERHALTEN JEDE FREITAG FRISCHE FISCHLIEFERUNG.

La Cucina di Francesco

FLEISCH-SPEZIALITÄTEN

90 COTOLETTA ALLA MILANESE 17,90

Schweine-Schnitzel Paniert und Frittiert,dazu Pommes und Salat ⁽¹⁾
auf wunsch mit Champignonsosse € 4,50 aufpreis

96 ARGENTINISCHES RUMPSTEAK VOM GRILL 29,90

ca. 250g, in Premium-Qualität, mit Kräuterbutter und Zitrone,
dazu Rosmarinkartoffeln und Spinat

101 TAGLIATA TOSCANA 29,90

in Scheiben aufgeschnittenes Rumpsteak, mit Rucola und Parmesan,
dazu Rosmarinkartoffeln ⁽¹⁾

La Cucina di Francesco

DOLCI

PANNA COTTA	6,00
italienischer Sahnepudding, auf Wunsch mit Sauce ^(J, 1, 2, 4, 5, 12)	
TIRAMISÚ	8,00
Löffelbiscuit, Mascarpone, italienischer Likör und Kaffee, im Glas serviert ^(A, E, J, 1, 2, 4, 5, 7, 12)	
SOUFFLÉ AL CIOCCOLATO	8,00
Schokoladen-Soufflé mit flüssigem Kern ^(J, 1, 2, 4, 5, 12)	

GELATO

GEMISCHTES EIS MIT SAHNE ^(J, E, 1)	5,90
KUGEL EIS ^(J, E, 1)	1,60
AFFOGATO AL CAFFÉ ^(J, E, 1, 7)	5,50
Kugel Vanilleeis in einem heißen Espresso, mit frischer Sahne	

Informationen über kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe, gemäß der Lebensmittelverordnung, entnehmen Sie bitte der nachstehenden Auflistung:

1 = mit Farbstoff
2 = mit Konservierungsstoff
3 = mit Antioxidationsmittel
4 = mit Geschmacksverstärker
5 = mit Phosphat
6 = enthält Phenylalaninquelle
7 = koffeinhaltig

8 = chininhaltig
9 = geschwefelt
10 = geschwärzt
11 = gewachst
12 = mit Süßstoff

A = Getreideprodukte
B = Krebstiere
C = Sellerie
D = Sesamsamen
E = Ei
F = Senf
G = Weichtiere

H = Fisch
I = Schwefeldioxyde / Sulfite
J = Milch und Laktose
K = Nüsse
L = Lupine
M = Soja
N = Erdnuss