

ITALIAN COMFORT FOOD



menu

## IN-ROOM DINING

---

Gerne können Sie Ihre Bestellung direkt bei unserem Restaurant aufgeben.

Wir bringen sie direkt auf Ihr Zimmer und schreiben die Kosten auf Ihre Zimmerrechnung.

*Restaurant Tel: 0711 592 04968*



---

**OLIVE MIO 4,50**

Marinierte Oliven & Mandeln – Zitronen-Olivenöl, Rosmarin, Chili

---

**VITELLO TONNATO 15,50**

Kalbfleisch, Thunfischcreme, Kapern,  
Cherry-Tomaten, Brot zum Tunken

---

**CHEESE, PLEASE 6,50**

Bruschetta mal anders – hausgemachtes Ciabatta-Brot,  
geschmolzener Käse und ein Hauch von Knoblauch

---

**GEGRILLTE AUBERGINE 8,00**

mit Stracciatella, Zitronenzeste, Minze

---

**PERFECT POMODORO 9,50**

bunter Tomatensalat mit Zwiebeln

---

**INSALATA GIARDINO 6,50**

Blattsalat, Cherry-Tomaten, Gurke, Rote Zwiebel,  
Balsamico-Dressing

---

### BRUSCHETTA 7,50

Knuspriges Brot mit Tomaten, Knoblauch, Zwiebeln  
und frischem Basilikum, verfeinert mit bestem Olivenöl

---

### SPICY SCAMPI 14,50

Scampi, Knoblauch, Olivenöl, scharfe Peperoni, Petersilie

---

### MINI-FOCACCIA 5,00

mit Tomaten-Confit & Kräutersalz

---

### THE SOCIAL PLATTER (für 2 Personen) 35,00

Käse-Duo, Olivenmix, Bruschetta, Vitello tonnato,  
gegrilltes Gemüse, Carpaccio di Bresaola,  
Prosciutto crudo, Spianata calabrese

---



FÜR 1  
PERSON  
18,00

---

### TOMATO DISCO 11,00

Pizza Marinara – San Marzano Tomatensoße DOP,  
Knoblauch, Oregano, Basilikum, Olivenöl

MIT  
GEGRILLTER  
AUBERGINE  
+4,00

---

### THE CLASSIC 13,50

Pizza Margherita – San Marzano Tomatensoße DOP,  
Fior di Latte, Parmesan, Olivenöl, frischer Basilikum

MIT  
BURRATA  
+5,00

---

### SPICY SALAMI 16,00

Pizza Salame Piccante – San Marzano Tomatensoße DOP,  
Fior di Latte, Salame Piccante, Olivenöl

AUCH MIT  
NORMALER  
SALAMI  
MÖGLICH

---

### ANDIAMO AL MARE 15,50

Pizza Tonno e Cipolla – San Marzano Tomatensoße DOP,  
Fior di Latte, Thunfisch, Zwiebeln, Olivenöl

---

### TRICOLORE PROSCIUTTO 15,50

Pizza Tricolore Prosciutto – San Marzano Tomatensoße DOP,  
Fior di Latte, Parma-Schinken, gelbe Cherry-Tomaten,  
Rucola, Parmesanflakes, Olivenöl

---

### FRESH & CHEESY 15,50

Pizza Straciatella – San Marzano Tomatensoße DOP,  
Fior di Latte, Straciatella (gerissener Mozzarella),  
Rucola, Cherry-Tomaten, Olivenöl

PIZZEN

SIGNATURE

---

### FRANCESCOS FAVORITE 13,50

Pizza Margherita 2.0 – San Marzano Tomatensoße DOP, Fior di Latte, frisch geriebener Pecorino Romano, Cherry-Tomaten, gaaaanz viel frischer Basilikum

---

### VEGGIE VIBES 15,50

Pizza Vegetariana – San Marzano Tomatensoße DOP, Fior di Latte, gegrillte Aubergine, gegrillte Zucchini, Paprika, Knoblauch

---

### OH MY SCAMPI 16,50

Scampi-Pizza – San Marzano Tomatensoße DOP, Fior di Latte, Scampi, Rucola und leichtem Zitronenfinish

---

### MEATBALL CLUB 18,50

Pizza mit Hackfleischbällchen – San Marzano Tomatensoße DOP, Fior di Latte, Hackbällchen aus Bio-Rindfleisch, Oregano, Parmesan

---

### THE ROYAL SLICE 15,50

Weißer Pizza mit Trüffelöl, Fior di Latte, Champignons, Parmesan-Splitter



MIT  
FRISCHEM  
TRÜFFEL  
+9,00

---

### VEGGIE FOLD 13,00

Luftiger neapolitanischer Pizzateig, gefaltet und gefüllt mit Stracciatella, hausgemachter Tomatensoße, frisch gegrillter Zucchini, Aubergine und Paprika in Knoblauchmarinade sowie Rucola

---

### PARMA FOLD 14,00

Neapolitanischer Pizzateig, goldbraun gebacken und gefüllt mit Stracciatella, hausgemachter Tomatensoße, frischen Cherry-Tomaten, Rucola und zartem Parmaschinken

PIZZEN

SIGNATURE

---

### MEZZE MANICHE NAPOLI 13,50

Mezze Maniche in einer klassischen Tomatensoße und frischem Basilikum. Obenauf gibt es auf Wunsch eine frische Burrata, die der Soße eine cremige Note verleiht.

MIT  
BURRATA  
+5,00

---

### TAGLIATELLE AGLIO OLIO 12,50

Tagliatelle in Aglio Olio-Soße und einem Hauch Parmesan. Diese Kombination ist scharf, aromatisch und perfekt für Liebhaber von intensiven Aromen.

MIT  
GAMBAS  
UND  
RUCOLA  
+5,00

---

### BELLA BOLOGNESE 17,50

Bucatini in einer klassischen, samtigen Ragù-Soße mit Bio-Rinderhackfleisch, Zwiebel, Rotwein, Petersilie

---

### THE TRUFFLE NEST 18,00

Tagliatelle im selbstgebackenen Brotkörbchen, getrüffelte Velouté, Parmigiano Reggiano DOP

MIT  
FRISCHEM  
TRÜFFEL  
+9,00

---

**TIRAMISU DELLA CASA** 6,90

---

**GRÜNES GOLD** 7,90

Unser Geheimtipp – Hausgemachtes Tiramisu aus cremiger Mascarpone, Espresso und köstlicher Pistazie

---

**PIZZA NUTELLA** 7,90

Pizzateig mit Nutella und Pistazienkernen

---

**PANNA COTTA** 6,90

wahlweise mit Himbeer-, oder Schokosauce

---



---

## KAFFEE & TEE

Espresso	2,20	Teeauswahl	4,50
Milchkaffee	3,80		
Cappuccino	4,30		
Caffè Americano	3,80		
Latte Macchiato	4,50		
Iced Latte	4,50		
Heiße Schokolade	4,00		

---

## WASSER

Wasser Still 0,3l	3,00
Wasser Still 0,7l	5,50
Wasser mit Kohlensäure 0,3l	3,00
Wasser mit Kohlensäure 0,7l	5,50

---

## SOFTDRINKS

Coca-Cola 0,3l	3,50
Coca-Cola Zero 0,3l	3,50
Fanta 0,3l	3,50
Paulaner Spezi 0,3l	3,50
Albschorle naturtrüb 0,3l	4,20
Eistee Pfirsich 0,33l	4,50

---

## APERITIF

Sarti Spritz	8,50
Amaro Sarti, Prosecco, Soda, Eiswürfel	
Kaya Spritz	8,50
Canonita, Prosecco, Soda, Eiswürfel	
Aperol Spritz	8,50
Aperol, Prosecco, Soda, Eiswürfel	
Crodino Soda (alkoholfrei)	5,00
Crodino, Soda, Eiswürfel	

## BIER

Tannenzäpfle 0,33l	3,50
Peroni 0,33l	4,00
Erdinger Weißbier 0,5l	4,50
Erdinger alk. frei 0,5l	4,00
Peroni alk. frei 0,33l	3,50
Schönbuch Radler 0,33l	4,00

---

## SEKT

Kessler Hochgewächs 0,1l	6,00
Kessler Hochgewächs 0,75l	34,00

## DIGESTIVI

Grappa 20 ml	5,00
Limoncello 20 ml	5,00

## WEIN von Kern Weine aus Remstal-Kesselliebe

Wasn Hasn Rotwein „trocken“ 0,75l	28,00
Rosensteingänsle Rotwein „süß“ 0,75l	25,00
Pragdaggel Weißwein „trocken“ 0,75l	24,00
Turmrössle Rose „fruchtig“ 0,75l	24,00
Neckarkarpfen Riesling 0,75l	24,00
Glas Wasn Hasn „trocken“ 0,25l	7,50
Glas Rosensteingänsle „süß“ 0,25l	6,50
Glas Pragdaggel „trocken“ 0,25l	6,50
Glas Turmrössle „fruchtig“ 0,25l	6,50
Glas Riesling 0,25l	6,50
Weißweinschorle 0,25l	5,50

---

*Alle Preise verstehen sich in Euro inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer.*

*Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen erhalten Sie jederzeit bei unserem Servicepersonal.*