

# VORSPEISEN

- Bruschetta**  Brot, Tomaten, Knoblauch, Basilikum, Olivenöl (B,3) ..... **9,00 €**
- Carpaccio** Rindfleisch, Rucola, Parmesan, Pinienkerne (K,3) ..... **16,50 €**
- Scampi alla Griglia** Black Tiger, Knoblauch, Olivenöl, Petersilie (E,3) ..... **16,50 €**
- Focaccia**  Olivenöl, Knoblauch (B, K) ..... **5,00 €**
- Focaccia**  Olivenöl, Knoblauch, Käse (B, K) ..... **6,50 €**

# SALATE

- Italia Salat** Rucola, Prosciutto di Parma, Parmesan, Tomaten, Pinienkerne, Olivenöl, Balsamico-Creme (K) ..... **15,00 €**
- Salat Caprese**  Büffelmozzarella, Tomaten, Basilikum, Olivenöl, Balsamico-Creme (K) ..... **14,00 €**
- Salat Scampi** Mix-Salat, gegrillte Garnelen, Tomaten, Olivenöl, Balsamico-Creme (E) ..... **17,00 €**
- Salat Tonno** Mix-Salat, Thunfisch, Ei, Tomaten, Zwiebeln, Kapern, Oliven, Paprika, Olivenöl, Balsamico-Creme (E, A) ..... **15,00 €**
- Salat Salmone** Mix-Salat, Räucherlachs, Tomaten, Meerrettich-Creme, Zwiebeln, Olivenöl, Balsamico-Creme (E) ..... **17,00 €**
- Insalata di Pollo** Mix-Salat, Gemüse der Saison, Hähnchenbrust gegrillt (G, M, F, 10) ..... **16,00 €**
- Beilagen-Salat**  ..... **5,00 €**

# PIZZA *aus dem Steinholzofen*

- Margherita**  Tomatensoße, Fiori di Latte, Basilikum (B, K, 3) ..... **10,00 €** ..... **11,00 €**
- Prosciutto** Tomatensoße, Fiori di Latte, Prosciutto Cotto (B, K, 1, 3) ..... **11,50 €** ..... **12,50 €**
- Funghi**  Tomatensoße, Fiori di Latte, Pilze (B, K, 3) ..... **11,00 €** ..... **12,00 €**
- Salami** Tomatensoße, Fiori di Latte, Salami (B, K, 3) ..... **11,50 €** ..... **13,50 €**
- Quattro Stagioni** Tomatensoße, Fiori di Latte, Prosciutto Cotto, Pilze, Artischocken, grüne Oliven (B, K, 1, 3) ..... **12,00 €** ..... **14,50 €**
- Quattro Formaggi**  Fiori di Latte, Gorgonzola, Emmentaler, Parmesan (ohne Tomatensoße) (B, K, 3) ..... **13,00 €** ..... **15,00 €**



D  
N  
L  
M

# PIZZA

*aus dem Steinholzofen*

26 cm 33 cm

- Capricciosa** Tomatensoße, Fiori di Latte, Prosciutto Cotto, Pilze, Artischocken, Oliven (B, K, 3) ..... **12,00 €** ..... **14,50 €**
- Hawaii** Tomatensoße, Fiori di Latte, Prosciutto Cotto, Ananas (B, K, 1, 3) ..... **12,00 €** ..... **14,00 €**
- Vulcano** Tomatensoße, Fiori di Latte, Prosciutto Cotto, Pilze, Spiegelei (B, K, A, 3) ..... **12,00 €** ..... **14,50 €**
- Tonno Cipolla** Tomatensoße, Fiori di Latte, Thunfisch, Zwiebeln (B, K, E, 1, 3) ..... **12,00 €** ..... **14,50 €**
- Diavola** Tomatensoße, Fiori di Latte, scharfe Salami, Paprika, Oliven, grüne Peperoni (B, K, 3) ..... **13,00 €** ..... **15,50 €**
- Parma** Tomatensoße, Fiori di Latte, Prosciutto di Parma, Rucola, Parmesan (B, K, 3) ..... **14,00 €** ..... **16,00 €**
- Primavera** Tomatensoße, Fiori di Latte, Pancetta, Rucola, Parmesan, frische Tomaten (B, K, 3) ..... **14,00 €** ..... **16,00 €**
- Matriciana** Tomatensoße, Fiori di Latte, Pancetta, Knoblauch, Parmesan (B, K, 3) ..... **13,00 €** ..... **15,00 €**
- Vegetale**  Tomatensoße, Fiori di Latte, Pilze, Artischocken, grüne Peperoni, Rucola, Paprika (B, K, 3) ..... **12,00 €** ..... **14,50 €**
- Bella Italia**  Tomatensoße, frischer Mozzarella, Tomaten, Basilikum (B, K, 3) ..... **13,00 €** ..... **14,50 €**
- Scampi** Tomatensoße, Fiori di Latte, Garnelen, Zwiebeln, Knoblauch (B, K, A, E, 3) ..... **15,00 €** ..... **17,00 €**
- Frutti di Mare** Tomatensoße, Fiori di Latte, Frutti di Mare, Knoblauch (B, K, A, E, 3) ..... **14,00 €** ..... **16,00 €**
- Salmone** Tomatensoße, Fiori di Latte, Räucherlachs, Basilikum-Pesto (B, K, A, E, 1, 3) ..... **15,00 €** ..... **17,00 €**
- Napoli** Tomatensoße, Fiori di Latte, Sardellen, Oliven, Kapern (B, K, E, 1, 3) ..... **12,00 €** ..... **14,00 €**
- Calzone** Tomatensoße, Fiori di Latte, Prosciutto Cotto, Pilze, getrocknete Tomaten, Basilikum (B, K, 1, 3) ..... **16,00 €**
- La Contadina** Tomatensoße, Fiori di Latte, Hackfleisch, Pilze, Artischocken, Oliven (B, K, 3) ..... **13,00 €** ..... **15,00 €**

# FLEISCH

- Schweineschnitzel** paniert, mit Pommes und Salat (A, B, K, 3, 6) ..... **15,90 €**
- Schweineschnitzel mit Pfefferrahmsoße** paniert, mit Pfeffersoße, Pommes und Salat (A, B, K, 3, 6) ..... **17,90 €**

# Auswahl an Getränken & Desserts auf der Rückseite

# FLEISCH

- Schweineschnitzel mit Pilzrahmsoße** paniert, mit Pilzrahmsoße, Pommes und Salat (A, B, K, 3, 6) ..... **17,90 €**
- Scaloppina di pollo** gegrillte Hähnchenbrust mit Nudeln und Salat (A, B, K, 3, 6, 10) ..... **17,50 €**
- Bistecca alla Griglia** Entrecôte (Pfeffersoße, Pilz-Soße oder Gorgonzola Soße), dazu Nudeln und Salat (B, K) ..... **30,00 €**
- Tagliata di Manzo** gegrilltes Rindfleisch mit Rucola, Parmesan, Tomaten, dazu Nudeln (B, K) ..... **31,00 €**

# FISCH

- Salmone alla Griglia** gegrilltes Lachsfilet, dazu Nudeln und Salat (E, B) ..... **28,00 €**
- Spaghetti mit frischem, rotem Thunfisch** Aubergine, Zucchini, Tomaten, Sahnesoße (E, B) ..... **22,50 €**

# NUDELN

- Spaghetti Bolognese** Fleischsoße (B, K, 3) ..... **15,00 €**
- Spaghetti Carbonara** Guanciale, Ei, Pecorino Romano (B, A, K, 1) ..... **16,00 €**
- Spaghetti Matriciana** Guanciale, Tomatensoße, Knoblauch, Parmesan (B, K, 1, 3) ..... **16,00 €**
- Penne Arrabbiata** Guanciale, Tomaten, Gemüse-Soße (scharf) (B, A, 1, 3) ..... **15,00 €**
- Penne alla Panna** Tomatensahnesoße, Schinken, Parmesan (B, K, 1, 3) ..... **15,00 €**
- Penne Quattro Formaggi**  Vier verschiedene Käsesorten (B, K) ..... **16,00 €**
- Penne al Pesto**  Basilikum-Pesto-Soße, Parmesan, Rucola, getrocknete Tomaten (B, F, K, 1, 3) ..... **15,50 €**
- Lasagne alla Bolognese** mit Fleischsoße, überbacken (B, K, 3) ..... **16,00 €**
- Cannelloni al Forno**  Tomatensoße, Ricotta, Spinat (B, F, K, 1, 3) ..... **15,00 €**
- Tagliatelle Salmone** frischer Lachs, Sahne, Pesto, Tomatensoße (B, E, K, 1, 3) ..... **22,00 €**
- Tagliatelle Frutti di Mare** Meeresfrüchte, Zucchini, Auberginen, Zwiebeln, Knoblauch, Olivenöl (B, E) ..... **22,00 €**
- Tagliatelle Scampi** Black-Tiger-Garnelen, Tomatensoße, Sahne, Knoblauch, Rucola (B, A, E, K, 3) ..... **23,00 €**
- Tortellini alla Panna** gefüllte Tortellini mit Tomatensahnesoße (B, K, 1, 3) ..... **15,50 €**

# GETRÄNKE

0,2 l 0,4 l

Cola (1, 3, 9)	2,50 €	4,50 €
Cola Zero (1, 3, 9, 12)	2,50 €	4,50 €
Fanta (1, 3)	2,50 €	4,50 €
Spezi (1, 3, 9)	2,50 €	4,50 €
Sprite (1, 3, 9)	2,50 €	4,50 €
Eistee	2,50 €	4,50 €
Apfelschorle	2,50 €	4,50 €
Apfelsaft	2,90 €	5,50 €
Orangensaft	2,90 €	5,50 €
Bitter Lemon (10)	2,90 €	5,50 €
Schweppes Tonic (10)	2,90 €	5,50 €
Schweppes Mojito (10)	2,90 €	5,50 €

# WASSER

0,25 l 0,7 l

Gerolsteiner Naturell	2,50 €	6,50 €
Gerolsteiner Medium	2,50 €	
Gerolsteiner Sprudel	2,50 €	6,50 €
San Pelegrino Medium		8,00 €

# BIERE VOM FASS

0,3 l 0,5 l

Bitburger	3,50 €	6,00 €
Bitburger Radler	3,50 €	6,00 €
Cola-Bier	3,50 €	6,00 €
Schuss	3,50 €	6,00 €
Benediktiner Weizenbier	3,90 €	6,40 €

# FLASCHENBIERE

Bitburger 0,0% (0,33 l)	3,40 €
Bitburger 0,0% Herb Pils alkoholfrei (0,33 l)	3,40 €
Bitburger Radler 0,0% (0,33 l)	3,40 €
Jupiler (0,25 l)	3,60 €
Leffe Brune (0,25 l)	4,50 €
Benediktiner 0,0% (0,5 l)	5,90 €
Benediktiner hell (0,5 l)	6,40 €



ERDNUTZUNG

# WARMER GETRÄNKE

Kaffee	2,70 €
Espresso	2,70 €
Espresso doppelt	5,00 €
Cappuccino	3,50 €
Espresso Macchiato	3,00 €
Irischer Kaffee	7,00 €
Italienischer Kaffee	7,00 €
Latte Macchiato	4,00 €
Tee	3,00 €
Affogato	4,50 €
Kaffee Corretto	5,00 €
Kaffee Deca	2,70 €
Heißer Kakao	4,00 €

# APERITIF

Aperol	8,50 €
Hugo	8,50 €
Blue Laguna	9,00 €
Prosecco	7,50 €
Gin	9,50 €
Martini rot / weiß	5,50 €
Campari Orange	7,00 €
Ricard	5,50 €
Pineau de Charentes	5,00 €
Porto rot / weiß	5,00 €
Picon Weißwein	5,00 €
Kir	5,00 €
Kir Royal	5,50 €
Negroni	10,00 €

# ALKOHOLFREI

Gin	8,50 €
Hugo	8,00 €

# HAUS WEIN

0,2 l 0,5 l

Rot	7,00 €	16,00 €
Weiß	7,00 €	16,00 €
Rosé	7,00 €	16,00 €
Frizzantino	7,00 €	16,00 €
Lambrusco	7,00 €	16,00 €
Weinschorle	5,00 €	

# DIGESTIV

40 ml

Grappa	6,00 €
Grappa Reserva XO	8,50 €
Vecchia Romagna	6,00 €
Limoncello hausgemacht	6,00 €
Amaro a la Lino hausgemacht (Basilikum)	6,00 €
Averna	6,00 €
Ramazotti	6,00 €
Montenegro	7,00 €
Amaro del Capo	7,00 €
Amaretto	6,50 €

# DESSERT

Tiramisu hausgemacht italienisch, selbstgemacht (B, K, A, I, 9)	9,50 €
Panna Cotta hausgemacht mit frischen Früchten (A, K)	9,50 €
Apfelstrudel Vanilleeis, frische Früchte (J, K, 3)	8,50 €
Crema Catalana hausgemacht Crème Brûlée (J, K, 3, 6)	9,50 €
Lava Cake mit Eis und frischen Früchten (B, A, F, 3, 9)	10,00 €
Zabaione hausgemacht Weinschaum, Marsala-Ei (A)	10,00 €
Caffè Gelato hausgemacht Eis-Kaffee mit Sahne (A, K, 9)	9,00 €

Zusatzstoffe:

1) Antioxidationsmittel 2) Phosphat 3) Konservierungsstoff 4) Farbstoff 5) geschwärzt  
6) Geschmacksverstärker 7) geschwefelt 8) chininhaltig 9) koffeinhaltig 10) Süßungsmittel

Allergene:

A) Eier B) glutenhaltig C) Krebstiere D) Sojabohnen E) Fisch F) Erdnüsse G) Sellerie  
H) Sesamsamen I) Schalenfrüchte J) Schwefeldioxid K) Milch L) Weichtiere M) Senf N) Lupinen

vegetarisch: 

Vegan? Wir zaubern euch gern etwas. Sprecht uns an.

Besuchen Sie auch gerne  
unsere Website



[pizzeria-da-lino-bleialf.de](http://pizzeria-da-lino-bleialf.de)