

PIZZE / Pizza

- 42. PIZZA "O SOLE MIO" 13.9**
Mit Fior di Latte Mozzarella, San Marzano Tomaten, gekochter Hinterschinken, Salami und frischen Champignons
- 43. PIZZA "DON MICHELE" 13.5**
Mit Fior di Latte Mozzarella, San Marzano Tomaten, Paprika, gekochtem Hinterschinken, Salami und frischen Champignons
- 44. PIZZA "QUATTRO STAGIONI" 13.5**
Mit Fior di Latte Mozzarella, San Marzano Tomaten, gekochtem Hinterschinken, Champignons, Artischocken und Oliven
- 45. PIZZA "VANESSA" 13.5**
Mit Fior di Latte Mozzarella, San Marzano Tomaten, Tropea-Zwiebeln und Thunfisch
- 46. PIZZA "LA PASSIONE" 14.5**
Mit Fior di Latte Mozzarella, San Marzano Tomaten, Parmaschinken DOP, Rucola und Parmesan-Splitter
- 47. PIZZA "MARADONA" 15.5**
Mit Fior di Latte Mozzarella, San Marzano Tomaten, Mortadella DOP, Büffel-Mozzarella, Pistaziengrieß und Basilikum-Pesto
- 48. PIZZA "DEL GUSTO" 14.5** 
Mit Fior di Latte Mozzarella, San Marzano Tomaten, gegrillten Auberginen, Kapern, Oliven, Knoblauch, Büffel-Mozzarella und frischem Basilikum
- 49. PIZZA "CRUDIOLA" 15.5**
Mit Fior di Latte Mozzarella, San Marzano Tomaten, Gorgonzola, Walnüssen, Parmaschinken DOP und frischem Rucola

PIZZE DOLCI / Pizza "süß"

- 50. PIZZA "DOLCE MELA" 10.9**
Mit Schmand-Zimt-Creme, karamellisiertem Apfel, Walnüssen und Puderzucker

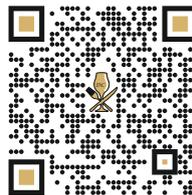
Auf Anfrage erhalten Sie auch Familienpizza 40x40cm!

Alle Preise in EURO inkl. MwSt.



*Sie planen eine Familienfeier, ein Firmenjubiläum
oder Ähnliches?*

Sprechen Sie uns an, wir helfen Ihnen gerne!



WWW.RISTORANTE-LA-PASSIONE.DE
INFO@RISTORANTE-LA-PASSIONE.DE



Öffnungszeiten

Montags (Ruhetag von Oktober bis April)
12:00-14:30 & 17:00-22:00 Uhr

Dienstags Ruhetag

Mittwochs - Samstags
12:00-14:30 & 17:00-22:00 Uhr

Sonntags
12:00-21:00

Rosenplatz 3 72270 Baiersbronn
Tel.: 07442 - 842 08 74

INSALATE / Salate

1. **INSALATA MISTA**  8.5
Gemischter Blattsalat mit Tomaten, Gurken, Karotten, Paprika & Mais
2. **INSALATA CONTADINA** 13.5
Gemischter Blattsalat mit Oliven, Zwiebeln, Mais, Karotten, Tomaten, Paprika & Weichkäse
3. **INSALATA CAPRICCIOSA** 14.9
Gemischter Blattsalat mit Tomaten, Gurken, Karotten, Paprika, Mais und Thunfisch, gekochtem Hinterschinken, Mozzarella, Ei, Oliven & Zwiebeln
4. **INSALATA TONNO** 13.9
Gemischter Blattsalat mit Thunfisch, Tomaten, Paprika, Gurken, Karotten, Mais, Zwiebeln & Oliven
5. **INSALATA DI POMODORO CON CIPOLLA E BASILICO**  8.9
Tomatensalat mit Zwiebeln und frischem Basilikum
6. **INSALATA DI RUCOLA CON POMODORINI E SCALGIE**  13.9
DI GRANA E PINOLI
Rucola-Salat mit Kirschtomaten, Grana Padano-Splitter und Pinienkerne
7. **INSALATA LA PASSIONE** 17.9
Gemischter Blattsalat mit Kirschtomaten, Paprikastreifen, Pinienkerne, karamellisierten Tropea-Zwiebeln und Champignons, Hähnchenbrustfilet und Parmesansplitter
8. **INSALATA DEL GUSTO** 20.9
Gemischter Blattsalat mit Kirschtomaten, Gurken, Paprikastreifen, Karotten, Tropea- Zwiebeln und gebratener Lachs in Cognac flambiert

Wir servieren alle Salate mit hausgemachtem Joghurt-Dressing oder auf Wunsch mit Balsamico-Dressing!

ANTIPASTI / Vorspeisen

9. **BRUSCHETTA CLASSICA**  7.9
Geröstetes Brot mit Tomaten, Knoblauch, Olivenöl extra vergine und frischem Basilikum
10. **CAPRESE**  11.5
Mozzarella, Tomaten, Olivenöl extra vergine und frischem Basilikum
11. **INSALATA FRUTTI DI MARE** 21.9
Mediterraner Meeresfrüchtesalat, verfeinert mit Sellerie, Karotten-Julienne, Cocktailtomaten & Knoblauch, mariniert im Saft der Amalfi Zitrone
12. **VERDURA ALLA GRIGLIA**  12.9
Frisches gegrilltes Gemüse der Saison, mariniert in Olivenöl, Zitrone & Knoblauch
13. **PROSCIUTTO DI PARMA CON MELONE** 16.9
Italienischer Parmaschinken DOP, serviert auf Melonenschiffchen

Alle Preise in EURO inkl. MwSt.

PASTA / Nudelgerichte

14. **SPAGHETTI AGLIO & OGLIO E PEPERONCINO**  11.5
Spaghetti mit Knoblauch, Olivenöl extra vergine und scharfen Peperoni
15. **SPAGHETTI NAPOLI**  12.5
Spaghetti mit Tomatensoße aus sonnengereiften San Marzano-Tomaten und frischem Basilikum
16. **TAGLIATELLE AL RAGÚ** 13.5
Bandnudeln in Hackfleischsoße aus reinem Rindfleisch
17. **SPAGHETTI CARBONARA ALL` ITALIANA** 13.5
Spaghetti mit Eigelb, Parmesan und Speck (auf Wunsch mit Sahne)
18. **LINGUINE ALLO SCOGLIO** 19.9
Feine Bandnudeln mit Meeresfrüchten, verschiedenen Muscheln und einer Riesengarnele, Kirschtomaten und Knoblauch in Weißweinsöße
19. **LINGUINE AMALFITANA** 20.9
Feine Bandnudeln mit Zucchini, Knoblauch, Schrimps und drei Riesengarnelen in Weißweincrème und frischen Kräutern
20. **TAGLIATELLE AL SALMONE** 19.9
Bandnudeln mit Lachs, Lauch, Karotten, Kirschtomaten in leichter Cognac-Sahne-Soße verfeinert mit dem Saft der frischen Amalfi-Zitrone
21. **PENNE ALL`ARRABBIATA**  12.9
Penne mit Knoblauch und scharfen Peperoni in Tomatensoße mit frischem Basilikum
22. **PENNE PRIMAVERA** 13.9
Penne mit Auberginen, Zucchini, Kirschtomaten, Knoblauch, Parmesan-Spänen und frischem Basilikum in leichter Weißwein- Tomatensoße
23. **RIGATONI AMATRICIANA** 13.9
Rigatoni mit Speck, Tropea Zwiebeln in Weißwein-Tomatensoße mit frischen Kräutern
24. **TORTELLINI ALLA PANNA CON PROSCIUTTO** 14.5
Tortellini mit gekochtem Hinterschinken, Knoblauch, Parmesan in Sahnesoße
25. **RIGATONI BOSCAIOLA** 14.5
Rigatoni mit Pilzen, Speck, Knoblauch in Cognac flambierter Rosécreme
26. **LINGUINE FANTASIA** 18.9
Feine Bandnudeln mit gebratenen Steinpilzen, Lauchzwiebeln, Knoblauch und Hähnchenbrustfilet in Weißweincrème

Auf Wunsch erhalten Sie auch glutenfreie Pasta +2.5
Kleine Portion Pasta -1.5
Für jede weitere vegetarische Zutat berechnen wir +1.0
Für jede weitere nicht vegetarische Zutat berechnen wir +1.5

Alle Preise in EURO inkl. MwSt.

PASTA FRESCA / Frische Nudelgerichte hausgemacht

27. **AGNOLOTTI BURRO E SALVIA**  15.5
Frische Teigtaschen mit Spinat & Ricotta-Füllung, Kirschtomaten, Parmesan-Spänen in Weißwein-Salbei-Butter-Creme
28. **AGNOLOTTI AL POMODORO**  16.5
Frische Teigtaschen mit Spinat & Ricotta-Füllung, Parmesan-Spänen in Tomatensugo, Mozzarella und frischem Basilikum
29. **AGNOLOTTI LA PASSIONE** 20.9
Frische Teigtaschen mit Spinat & Ricotta-Füllung, Zucchini, Schrimps, Kirschtomaten in Weißwein-Creme mit Minze verfeinert
30. **QUADRETTI AI FUNGHI PORCINI**  18.5
Frische Teigtaschen mit Steinpilz-Ricotta- Füllung, Parmesan-Spänen in feiner Trüffel- Salbei-Butter-Creme

PASTA AL FORNO / Überbackene Nudeln

31. **GNOCCHI ALLA SORRENTINA AL FORNO**  14.5
Frische Kartoffelklößchen mit Mozzarella, Basilikum in Tomatensoße überbacken
32. **RIGATONI AL FORNO** 13.5
Röhrennudeln in Hackfleischsauce aus Rinderhackfleisch mit Mozzarella überbacken
33. **TORTELLINI AL FORNO** 14.5
Tortellini in Hackfleischsauce aus Rinderhackfleisch mit Mozzarella überbacken
34. **LASAGNE** 15.0
Mit Rinderhackfleisch und Mozzarella überbacken

PIZZE / Pizza

35. **PIZZA PANE**  4.9
Pizzabrot mit Olivenöl, Knoblauch und frischen Kräutern
36. **PIZZA "MARGHERITA"**  9.9
Mit Fior di Latte Mozzarella, San Marzano Tomaten und frischem Basilikum
37. **PIZZA "LINI"**  14.9
Mit Büffel Mozzarella, San Marzano Tomaten und frischem Basilikum
38. **PIZZA "SALAMI"** 11.5
Mit Fior di Latte Mozzarella, San Marzano Tomaten und Salami
39. **PIZZA "CRISTIANO"** 13.9
Mit Fior di Latte Mozzarella, San Marzano Tomaten, Peperoni und scharfer Spianata-Salami
40. **PIZZA "PROSCIUTTO"** 11.5
Mit Fior di Latte Mozzarella, San Marzano Tomaten und gekochtem Hinterschinken
41. **PIZZA "FUNGHI"**  10.9
Mit Fior di Latte Mozzarella, San Marzano Tomaten und frischen Champignons

Alle Preise in EURO inkl. MwSt.