

La Pasta
 RISTORANTE

tipicamente italiano
typisch italienisch

Luigi Zaccarini



*Benvvenuti
Herzlich Willkommen!*

Wir freuen uns über ihren Besuch und wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt, "Buon Appetito"!

Inhaber: Luigi Zaccaria
Nürtinger Straße 15
72644 Oberboihingen
Tel. 07022- 26 11 11

Dienstag bis Samstag 17:00-22:00 Uhr
Sonntag 12:00-21:00 Uhr

Warme Küche Dienstag bis Samstag bis 21:00 Uhr
Sonntag bis 20:00 Uhr

Nudeln und Pizzen auf 2 Tellern werden mit 2 € mehr berechnet
Für glutenfreie Pizzen und Nudelgerichte berechnen wir einen Aufschlag von 3 €

Wir verpacken ihre Speisereste gerne zum Mitnehmen 1 €

Alle Preise inklusive Bedienung und ges. MwSt.
EC-Cash möglich ab 20 €

Antipasti

Vorspeisen

Bruschetta

geröstetes Brot mit Tomaten, Olivenöl und Basilikum

7,00 €

Caprese di Burrata

Tomate und Frischkäse auf Rucola mit frischem Basilikum

7,00 €

Caprese di Mozzarella Bufala

Tomate und Büffelmozzarella auf Rucola mit frischem Basilikum

9,50 €

Carpaccio di Manzo

hauchdünne, rohe Rinderfiletscheiben mit Rucola,
Parmesan und Olivenöl

14,50 €

Vitello Tonnato

Kalbsfleisch in Thunfischsauce

14,50 €

Verdure Mediterranee alla Griglia

gegrilltes italienisches Gemüse

15,50 €

Insalata di Frutti di Mare

Meeresfrüchtesalat⁽²⁾

15,50 €

Antipasti all'Italiana

rustikaler Vorspeisenteller mit Parmaschinken, Bruschetta mit verschiedenen Käse
und mehr...

21,50 €

Suppa al Pomodoro

Tomatensuppe

8,50 €

Insalate

Salate

Insalata Mista Piccola 
kleiner gemischter Salat
7,00 €

Insalata Mista Grande 
großer gemischter Salat
10,00 €

Insalata Tonno Subito
gemischter Salat mit Thunfisch
13,00 €

Insalata con Petto di Tacchino
gemischter Salat mit Rucola, Oliven, Peperoni
und Putenbruststreifen vom Grill
16,50 €

Insalata di Scampi
gemischter Salat mit Rucola, gegrillten Garnelen,
Oliven und Tomate
19,50 €

Alle Salate werden mit Balsamico-Essig und Olivenöl zubereitet.

Pasta

Nudelgerichte

Spaghetti ai Pomodorini

mit Cherrytomaten und Basilikum

9,50 €

Spaghtti Bolognese

mit Hackfleischsauce

13,50 €

Ravioli del Plin alla Menta

Ravioli in Parmesansauce mit Buttersalbei und Minzblättern

16,50 €

Paccheri alla Boscaiola

mit Schinken, Pilzen und Erbsen in Tomaten-Sahnesauce

16,50 €

Gnocchi al Gorgonzola

Gnocchi mit Gorgonzolasauce

16,50 €

Mezze Maniche Carbonara Originale

kurze Rigatoni mit Ei und Guanciale all'italiana

16,50 €

Mezze Maniche al Salmone

kurze Rigatoni mit Lachs in Tomaten-Sahnesauce

16,50 €

Mezze Maniche Mare e Monti

kurze Rigatoni mit Shrimps und Champignons in Tomaten-Sahnesauce

16,50 €

Pacchieri allo Scoglio

Nudeln mit verschiedenen Meeresfrüchten

19,50 €

Pacchieri ai Funghi Porcini

Nudeln mit Steinpilzen

19,50 €

Lasagne Bolognese al Forno

16,50 €

Lasagne Vegetariane al Forno

16,50 €

Risotti

Reisgerichte

Risotto ai cinque formaggi

Gorgonzola, Parmesan, Fontina, Pecorino und Philadelphia-Käse

16,50 €

Risotto ai Funghi Porcini

mit Steinpilzen

16,50 €

Risotto ai Frutti di Mare

mit Meeresfrüchten

16,50 €

Pizze

Pizzen

Margherita

Pomodoro San Marzano, Mozzarella, Basilikum

11,00 €

Prosciutto

Pomodoro San Marzano, Mozzarella und Schinken

12,00 €

Salami

Pomodoro San Marzano, Mozzarella und Salami

12,00 €

Diavolo

Pomodoro San Marzano, Mozzarella und Peperoni (scharf)

12,00 €

Prosciutto e Funghi

Pomodoro San Marzano, Mozzarella, Schinken und Champignons

13,00 €

Pizza Vegetariana

Pomodoro San Marzano, Mozzarella und frischem Gemüse

13,00 €

Sicilia

Pomodoro San Marzano, Mozzarella mit Kapern, Knoblauch und Sardellen

13,00 €



Calzone

Pomodoro San Marzano, Mozzarella und gefüllte Pizza mit Schinken, Salami und Pilzen
14,00 €

Tonno e Cipolla

Pomodoro San Marzano, Mozzarella mit Thunfisch und Zwiebeln
14,00 €

Quattro Stagioni

Pomodoro San Marzano, Mozzarella mit Schinken, Pilzen, Salami und
Zwiebeln
15,00 €

Capricciosa

Pomodoro San Marzano, Mozzarella mit Schinken, Pilzen, Artischocken, Oliven und
Peperoni
16,00 €

Mari e Monti

Pomodoro San Marzano, Mozzarella mit Shrimps und Champignons
16,00 €

Fruttidi Mare

Pomodoro San Marzano, Mozzarella und Meeresfrüchten
16,00 €

Parma

Pomodoro San Marzano, Mozzarella mit Parmaschinken, Rucola und
Parmesan in Scheiben
16,00 €

Ronaldo

Pomodoro San Marzano, Mozzarella mit Parmaschinken, Gorgonzola
und Mozzarellabällchen
16,50 €

Italia

Pomodoro San Marzano, Mozzarella mit Parmaschinken, Salami Spianata,
Büffelmozzarella, Rucola, italienischem Frischkäse und Kirschtomaten
16,50 €

Pizza Angela

Pomodoro San Marzano, Mozzarella mit Ei, Mozzarella, Speck, Kirschtomaten
16,50 €

Pesce

Fisch

Alle Fischgerichte servieren wir mit Rosmarinkartoffeln und Gemüse

Doradenfilet

in Weißweinsauce

23,50 €

Polipo alla Griglia

feiner gegrillter Octopus

25,50 €

Gamberoni alla Griglia

gegrillte Riesengarnelen

27,50 €

Di vitello

vom Kalb

Alle Gerichte vom Kalb servieren wir mit Rosmarinkartoffeln und Gemüse

Scaloppina al Vino Bianco

dünne Kalbsmedaillons in Weißweinsauce

26,50 €

Scaloppina al Gorgonzola

dünne Kalbsmedaillons in Gorgonzolasauce

26,50 €

Scaloppina alla Pizzaiola

dünne Kalbsmedaillons mit Oliven, Knoblauch
und Kapern in einer feinen Tomatensauce

26,50 €

Saltimbocca alla Romana

dünne Kalbsmedaillons mit Parmaschinken und Salbei in Weißweinsauce

26,50 €

Piccata Milanese

dünne panierte Kalbsschnitzel in Tomatensauce

27,50 €

Di manzo vom Rind

Alle Gerichte vom Rind servieren wir mit Rosmarinkartoffeln und Gemüse

Bistecca alla griglia

Roastbeef mit Rosmarinkartoffeln und Gemüse

28,50 €

Bistecca al Gorgonzola

Roastbeef in Gorgonzolasoße mit Nudeln

28,50 €

Dessert Nachtisch

Tiramisu

7,00 €

Panna Cotta

7,00 €

Duo Tiramisu und Panna Cotta

10,50 €

Tartufo Nero

kalabrische Eisspezialität nach Art einer Trüffelpraline mit Schokoladen- und Vanillegeschmack

7,50 €

Aperitivi

Aperitif

| | | |
|-------------------|--------|--------|
| Sanbittèr | 0,10 l | 3,90 € |
| Campari Spritz | 0,20 l | 8,50 € |
| Aperol Spritz | 0,20 l | 8,50 € |
| Limoncello Spritz | 0,20 l | 8,50 € |
| Hugo | 0,20 l | 8,50 € |

Birra

Bier

| | | |
|-------------------------------------|------|--------|
| Baisinger Export vom Fass | 0,30 | 3,50 € |
| | 0,50 | 4,50 € |
| Baisinger Hefe vom Fass | 0,30 | 3,50 € |
| | 0,50 | 4,50 € |
| Baisinger Pils vom Fass | 0,30 | 3,90 € |
| Baisinger Kristallweizen, Flasche | 0,50 | 4,50 € |
| Baisinger Hefe alkoholfrei, Flasche | 0,50 | 4,50 € |
| Radler süß/sauer | 0,30 | 3,50 € |
| | 0,50 | 4,50 € |

No alkohol

ohne Alkohol

| | | |
|----------------------------|------|--------|
| Acqua Panna | 0,25 | 2,50 € |
| | 0,75 | 6,50 € |
| S.Pellegrino | 0,25 | 2,50 € |
| | 0,75 | 6,50 € |
| Coca Cola ^(1,9) | 0,33 | 3,80 € |
| Cola Zero ^(1,9) | 0,33 | 3,80 € |
| Fanta ^(1,9) | 0,33 | 3,80 € |
| Spezi ^(1,9) | 0,33 | 3,80 € |
| Sprite ^(1,9) | 0,33 | 3,80 € |
| Apfelschorle | 0,33 | 3,80 € |
| Johannisbeerschorle | 0,33 | 3,80 € |
| Orangensaft | 0,33 | 3,80 € |



Wir servieren erlesene Weine aus verschiedenen ital. Anbaugebieten

Vini bianchi Weißweine

Dianthà Bianco Terre Siciliane I.G.P. ⁽³⁾

Aus Sizilien, von Pellegrino

Der aus Grecanico und Malvasia Bianca gewonnene hell strohgelbe Dianthà ist im Geschmack elegant und fruchtig mit deutlichen Noten nach Zitrusfrüchten und weißen Pfirsichen. Sein harmonischer und lebhafter Körper machen diesen Tropfen zum perfekten Begleiter zu Fischgerichten. Er ist aber auch sehr gut als Aperitif geeignet.

0,2 l: € 6,50

0,75 l: € 25,00

Chardonnay Piemonte D.O.C.G. ⁽³⁾

Aus dem Piemont, von La Cantina

Der aus 100% Chardonnay-Reben gekelterte Wein ist strohgelb mit grünlichen Reflexen. Er überzeugt durch sein elegantes, intensives Fruchtbouquet mit Anflügen von Birne und Melone. Feinfruchtig im Geschmack, mit angleichender Säure, weich und harmonisch.

0,2 l: € 7,00

0,75 l: € 27,00

Gibelè Zibibbo Secco I.G.P. Terre Siciliane ⁽³⁾

Aus Sizilien, von Pellegrino

Der strohgelbe Zibibbo aus der gleichnamigen Rebsorte duftet intensiv und lang anhaltend nach Zitruspflanzen, weißen Pfirsichen, Glyzinien und Jasmin. Im Geschmack trocken und zugleich frisch mit einem langen aromatischen Abgang.

0,2 l: € 7,50

0,75 l: € 29,00

Vini rosati

Roséweine

Negroamaro Salento Rosato I.G.P. ⁽³⁾

Aus Apulien, von VecchiaTorre

Ein Roséwein aus 100% Negroamaro-Reben mit Noten von Kirschen und Himbeeren.

Weich, würzig, mit fruchtigem Abgang. Gut zu ersten Gängen mit Tomatensauce, weißem Fleisch, Meeresfrüchten, Fischsuppen und gebratenen Garnelen am Spieß.

0,2 l: € 6,50

0,75 l: € 25,00

Albaria Terre Siciliane I.G.T. ⁽³⁾

Aus Sizilien von Pellegrino

Man schmeckt die Fülle des Sommers und die salzige Meeresluft im würzigen Rosé Albaria Frappato aus 100% Frappato--Reben. Der Duft nach Rosen und Granatäpfeln, die brillante rosa Farbe mit orangen Reflexen und der fruchtbetonte Körper macht den Rosato zu einem perfekten Aperitif oder passenden Begleiter zu Risotto, Kalbfleisch, Pizza oder rohem Fisch.

0,2 l: € 7,00

0,75 l: € 27,00

Pungirosa Bombino Nero D.O.C.G. ⁽³⁾

Aus Apulien, von Rivera

Rosé aus 100% Bombino Nero- Reben aus der Zone um das berühmte Castel del Monte. Farblich erinnert er an die Schale von roten Zwiebeln mit violetten Reflexen. Frisch am Gaumen mit delikater Kirschnote, langer, saftiger Abgang.

0,2 l: € 7,50

0,75 l: € 29,00

Vini rossi

Rotweine

Malvasia Nera Salento Rosso I.G.P. ⁽³⁾

Aus Apulien, von Vecchia Torre

Ein Rotwein aus 100% Malvasia-Nera-di-Lecce-Reben, der nach der Maischegärung für mindestens 4 Monate im Barrique ausgebaut wird. Das fein-fruchtige Bouquet mit deutlichen Aromen von Dörrpflaume und die rubinrote Farbe harmonisieren hervorragend mit dem angenehm süßen, würzigen, an Lakritze erinnernden Geschmack.

0,2 l: € 6,50

0,75 l: € 25,00

Chianti Colli Senesi D.O.C.G. Bio ⁽³⁾

Aus der Toskana, von Palagetto

Ein Bio-Rotwein mit rubinroter Farbe. Er duftet frisch, intensiv und fruchtig, abgerundet mit weichen blumigen Noten. Im Geschmack ist er weich und durch den Barriqueausbau mäßig tanninhaltig am Gaumen.

0,2 l: € 7,00

0,75 l: € 27,00

Finimondo Nero D'Avola D.O.C. ⁽³⁾

Aus Sizilien, von Pellegrino

Zarte Noten von roten Früchten und Pflaumen, begleitet von süßen Noten von getrockneten und kandierten Früchten. Im Geschmack erkennen Sie kräftige Fruchtnoten von Brombeere, Granatapfel und kandierten Früchten. Diese verbinden sich mit einem angenehm würzigen Nachgeschmack. Ideal als Aperitif zu Wurstwaren, Weichkäse und Gemüse.

0,2 l: € 7,50

0,75 l: € 29,00

Spumanti

Schaumweine

| | | |
|--------------------------------|--------|---------|
| Prosecco ⁽³⁾ | 0,10 l | 5,00 € |
| | 0,70 l | 26,50 € |
| Pecol Rosé ⁽³⁾ | 0,70 l | 25,00 € |
| Pecol Brut ⁽³⁾ | 0,70 l | 25,00 € |
| Pecol Extra Dry ⁽³⁾ | 0,70 l | 25,00 € |

Bevande calde

Heißgetränke

| | |
|--|--------|
| Caffè Crema ⁽⁹⁾ | 3,00 € |
| Espresso ⁽⁹⁾ | 2,50 € |
| Espresso Doppio ⁽⁹⁾ | 3,80 € |
| Espresso Coretto mit Likör ⁽⁹⁾ | 4,90 € |
| Cappuccino oder Latte Macchiato ⁽⁹⁾ | 3,50 € |
| Heiße Schokolade | 3,50 € |
| Tee ⁽⁹⁾ | 3,50 € |

Digestivi

Digestiva

| | | |
|------------------|------|--------|
| Limoncello | 2 cl | 4,00 € |
| Amaro Montenegro | 2 cl | 4,00 € |
| Sambuca | 2 cl | 4,00 € |
| Averna | 2 cl | 4,00 € |
| Ramazotti | 2 cl | 4,00 € |
| Fernet | 2 cl | 4,00 € |
| Grappa | 2 cl | 5,50 € |

Zusatzstoffe und Allergene

1 mit Farbstoff, 2 mit Konservierungsstoff, 3 enthält Sulfite, 4 mit Phosphat, 5 mit Antioxidationsmittel, 6 mit Geschmacksverstärker, 7 geschwärzt, 8 enthält eine Penylaminquelle, 9 koffeinhaltig, 10 chininhaltig.

Allergene

Da in unserem Betrieb bzw. bei unseren Lieferanten auch gluten-, milch-, ei-, sellerie- und erdnusshaltige Zutaten verarbeitet werden, kann trotz aller Sorgfalt ein Übergang von Spuren dieser Stoffe nicht völlig ausgeschlossen

Vielen Dank für Ihren Besuch :)

Wir hoffen, Sie haben einen angenehmen Aufenthalt,
und alles schmeckt Ihnen wunderbar!

tipicamente italiano
typisch italienisch

Wir freuen uns über Anregungen oder Kritik und sind Ihnen
sehr dankbar, wenn Sie unser Restaurant weiterempfehlen.

La Pasta
RISTORANTE

Luigi Zaccaria



Luigi Zaccaria