

La Pasta  
 RISTORANTE

*tipicamente italiano*  
*typisch italienisch*

Luigi Zaccarini



*Benvenuti  
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<sup>(2)</sup>

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

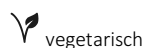
Pomodoro San Marzano, Mozzarella und frischem Gemüse

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

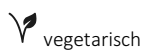
Bier

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 <sup>(1,9)</sup>	0,33	3,80 €
Cola Zero <sup>(1,9)</sup>	0,33	3,80 €
Fanta <sup>(1,9)</sup>	0,33	3,80 €
Spezi <sup>(1,9)</sup>	0,33	3,80 €
Sprite <sup>(1,9)</sup>	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.** <sup>(3)</sup>

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.** <sup>(3)</sup>

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** <sup>(3)</sup>

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.** <sup>(3)</sup>

Aus Apulien, von Vecchia Torre

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.** <sup>(3)</sup>

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.** <sup>(3)</sup>

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.** <sup>(3)</sup>

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** <sup>(3)</sup>

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.** <sup>(3)</sup>

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 <sup>(3)</sup>	0,10 l	5,00 €
	0,70 l	26,50 €
Pecol Rosé <sup>(3)</sup>	0,70 l	25,00 €
Pecol Brut <sup>(3)</sup>	0,70 l	25,00 €
Pecol Extra Dry <sup>(3)</sup>	0,70 l	25,00 €

# Bevande calde

## Heißgetränke

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