



TORRETTA

Ristorante · Pizzeria · Caffè · Bar

SPEISEKARTE

Liebe Gäste,

trotz Schließungsaufgaben unserer Räumlichkeiten lassen wir die Töpfe weiter köcheln.

Mittwoch bis Freitag:

Abholung & Auslieferung ab 17 Uhr

Samstag & Sonntag:

Mittags Abholung & Lieferung von 11:30 Uhr – 14 Uhr

Abends Abholung & Lieferung ab 16 Uhr möglich

Tel. 0871. 20 94 51 67

Mindestbestellwerte Lieferung & Pauschalen:

Mindestbestellwert **15 €** - Lieferpauschale **2,50 €**

Ab einem Bestellwert von **25 €** ist die **Lieferung gratis**

Gilt für: Achdorf, Altstadt, Berg, Nikola, Peter und Paul, West, Wolfgang, Schönbrunn, Piflas

Mindestbestellwert **25 €** - Lieferpauschale **4 €**

Ab einem Bestellwert von **40 €** ist die **Lieferung gratis**

Gilt für: Preisenberg, Auloh, Frauenberg, Ergolding, Altdorf, Münchnerau, Schlossberg, Tiefenbach

Weitere Gebiete auf Anfrage !!!!

SPECIALS

<i>Broccoli e pinoli</i>	<i>11 Euro</i>
<i>Penne in Brokkoli-Creme & Pinienkernen verfeinert</i>	
<i>Tartufo</i>	<i>16 Euro</i>
<i>Hausgemachte Tagliatelle mit frischem schwarzem Trüffel</i>	
<i>Pesto di noci</i>	<i>13 Euro</i>
<i>Hausgemachte Tagliatelle in Ricotta-Walnuss-Pesto</i>	
<i>Calamaretti</i>	<i>19 Euro</i>
<i>Babytintenfische vom Grill anbei Novelle Kartoffeln & Gemüse</i>	
<i>Scaloppine Gorgonzola</i>	<i>19 Euro</i>
<i>Kalbsmedaillons in Gorgonzolacreme dazu hausgemachte Bandnudeln</i>	
<i>Capriolo</i>	<i>16 Euro</i>
<i>Hausgemachte Pappardelle oder Paccheri mit Rehragout</i>	
<i>Fegato alla veneziana</i>	<i>17 Euro</i>
<i>Kalbsleber nach venezianischer Art (Weißwein & Zwiebeln) auf Kartoffel-Sellerie-Püree</i>	

Gültig ab 20.02.2021



TORRETTA

Ristorante · Pizzeria · Caffè · Bar

SPEISEKARTE

ANTIPASTI/PIATTI FREDDI

Antipasto Torretta für 2 Personen
Roastbeef, feiner Rohschinken, vitello tonnato, gegrilltes Gemüse & Büffelmozzarella € 18,00

Vitello tonnato
fein geschnittenes Kalbfleisch an Thunfischcreme € 10,00

Antipasto misto
gemischte Vorspeisen aus der Vitrine vegetarisch € 8,20

Bresaola
luftgetrockneter Rinderschinken auf Rucola mit feinem Olivenöl-Zitronendressing € 10,00

Caprese di bufala
Büffelmozzarella mit Tomaten und kleinem Salatbouquet € 9,00

Affettate
Salsiccia, roher italienischer Schinken, Salami Milano, Grana Padano, grüne Oliven € 10,00

INSALATE

Insalata mista
Salate der Saison € 4,50

Insalatina di pomodori
feine Kirschtomaten mit roten Zwiebeln und Basilikum € 4,50

Rucolino
Rucolasalat mit Parmesan und Kirschtomaten € 7,00

Caprino
Salate der Saison mit Ziegenkäse € 10,00

Insalatona
Salate der Saison mit Thunfisch, gehobeltem Parmesan, Kürbiskernen, Champignons € 9,50

Zu den Salaten und Antipasti liefern wir unser hausgemachtes italienisches Weissbrot.

Tipp von uns: Auch unsere Pagnotta und PizzaPane passen hervorragend.

ZUPPE

Crema di pomodori
Tomatencremesuppe € 4,50

Vellutata di verdura
Gemüsecreme der Saison € 4,50

Crema di zucca
Kürbiscremesuppe mit Kräutercroutons € 5,20

PASTA *La classica:*

Spaghetti aglio e olio
mit Knoblauch, Peperoncino und einem Olio extra vergine aus Süditalien € 8,20

Penne al sugo di pomodori
Penne in Tomatensugo auf Wunsch auch „arrabiata“ € 7,90

Paccheri al salmone
Fettucelle in Lachs-Sahne-Soße € 14,00

Pasta alla Zietta
Paccheri mit Auberginen, Kirschtomaten und Ricotta € 9,80

Linguine calamaretti & conchiglie
Linguine mit Babytintenfischen & Muschel in Weißwein € 15,50

Polpettina
Paccheri in Tomatensugo mit Hackfleischbällchen € 9,60

Integrale
Vollkornpasta mit Hähnchenbrust, Erbsen in Tomatensahnesauce € 9,40

Gnocchi burro e salvia
hausgem. Gnocchi in Salbeibutter € 13,00

CARNE

Scaloppa di maiale
mit Spinat, Büffelmozzarella & Parmesan gratinierte Schweinelendchen, dazu Rosmarinkartoffeln € 13,50

Saltinbocca alla romana
Kalbsmedaillons mit Salbei und feinem Rohschinken & Rosmarinkartoffeln € 19,00

PESCE

Salmone alla griglia
Lachsfilet v. Grill, dazu Gemüse & Novelle-Kartoffeln € 18,50

DOLCE

hausgem. Tiramisu € 5,50

hausgem. Panna cotta € 5,50

Gültig ab 20.02.2021



TORRETTA

Ristorante · Pizzeria · Caffè · Bar

SPEISEKARTE

PIZZE O 35 cm

Gerne können Sie sich Ihre Wunschpizza selbst zusammenstellen.
Für Extra-Zutaten berechnen wir ab 70 ct Aufpreis.

PAGNOTTE

Pizzapane
Pizzabrot mit Tomatensugo, Knoblauch & Kräutern, € 4,50

Pagnotta di Dariuccio
gezogenes Pizzabrot mit feinem Olivenöl & Kräutern € 4,50

Pagnotta di Papa
Gezogenes Pizzabrot mit getrockneten Tomaten, Oliven³, Kräutern und feinem Olivenöl € 5,00

PIZZE ROSSE mit feinem Tomatensugo & Mozzarella

Margherita
Basilikum € 7,80

Prosciutto
zarter Vorderschinken^{2,3} € 8,20

Salame
Italienische Salami^{1, 2, 3} € 8,20

Funghi
mit Champignons € 7,90

Tonno & cipolla
Thunfisch & Zwiebeln € 9,40

Quattro stagioni
Vorderschinken^{2, 3}, Champignons, Peperoni & Artischocken € 9,00

Messicana
kleine Borlottibohnen & Speck^{2,3} € 9,00

Bresaola
Rucola & Bresaola & Scaglie € 10,00

Diavoletto
pikante Salami^{1,2,3} & Rucola € 9,20

Crudo
Rucola & Prosciutto crudo tipo Parma € 10,00

Marinara ohne Mozzarella!
Sardellen & Oliven³ € 9,00

Vegetariana ohne Mozzarella!
Gemüse der Saison € 10,00

Frutti di mare ohne Mozzarella!
Meeresfrüchte € 11,00

Capricciosa
Schinken^{2,3}, Salami^{1,2,3}, Oliven³, Sardellen, Kapern, Artischocken, Champignons € 10,50

PIZZE BIANCHE Pizza mit Mozzarella OHNE Tomatensugo

Salsiccia e friarielli
neapolitanische Schweinswürste, Rape € 10,00

Rififi
Speck, Kartoffelscheiben € 9,50

Leggera ohne Mozzarella!
Ricotta, Räucherlachs & Rucola € 9,80

Roastbeef
Roastbeef, Kirschtomaten & Babyspinat € 11,00

Caprese
Kirschtomaten & Basilikum € 9,50

Melanzane
Auberginen, Kirschtomaten € 9,50

DAL FORNO aus dem Ofen

Lasagna classica
mit Pilzen, Vorderschinken^{2,3}, Ragout & Bechamel € 11,20

Parmigiana di melanzane
hausgemachter Auberginenaufbau mit Mozzarella € 11,80

Alle Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer

¹ mit Farbstoff, ² mit Konservierungsstoffen, ³ mit Antioxidationsmittel, ⁴ mit Geschmacksverstärker, ⁵ geschwärzt, ⁶ geschwefelt, ⁷ mit Phosphat, ⁸ mit Milcheiweiß, ⁹ koffeinhaltig, ¹⁰ chininhaltig, ¹¹ mit Süßungsmitteln, ¹² enthält eine Phenylalaminquelle, ¹³ gewachst, ¹⁴ mit Taurin



TORRETTA

Ristorante · Pizzeria · Caffè · Bar

GETRÄNKEKARTE

BIRRA

Langbräu 0.5l € 2.50

Mooser Liesl 0.5l € 2.50

Mooser Liesl 0.3l € 2.00

BIBITE

Cola 1.0l € 3.50

Fanta 1.0l € 3.50

Mezzo Mix 1.0l € 3.50

VINI BIANCHI 0.75l

Bianco di Custoza € 12,00
Zenato, DOC
Animierende Frucht und harmonische Säure

Grillo € 13,00
Andrero, DOC
Fruchtbetont, angenehm weich, säurearm

Verdicchio € 15,00
Fazi Battaglia, DOC
Frisch, volle Aromen von Zitrus, Pfirsich & grünem Apfel

Chardonnay € 15,00
St. Cristina, DOC
Mit Anklängen von Lychee, Ananas & reifen Melonen; deutlicher Fruchtgeschmack mit Länge

Lugana € 16,00
Famiglia Olivini, DOC
reife, gelbe Pfirsiche, Birne und Mandeln, exotisch, aromatisch leicht & frisch

VINI ROSSI 0.75l

Salice Salentino Riserva € 12,00
Candido, DOP, 2016
Saftig, ausgewogen mit dezentem Tanin

Canonico € 13,00
Cantine due palme, IGP, 2018
bärige Frucht; schöne, füllige süße von Pflaumen

Primitivo € 15,00
Cantine de Falco, IGP, 2016
samtig weich; Tabak- & Süßholzaromen, voller Körper

