



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>Paccheri al ragu di cinghiale</i>	<i>15 Euro</i>
<i>in Tomatensugo geschmortes Ragout vom Wildschwein</i>	
<i>Tartufo</i>	<i>16 Euro</i>
<i>Hausgemachte Tagliatelle mit frischem schwarzem Trüffel</i>	
<i>Tortellini</i>	<i>12 Euro</i>
<i>mit Kürbis & Lauch gefüllte Pasta in Salbeibutter</i>	
<i>Pesto di noci</i>	<i>13 Euro</i>
<i>Hausgemachte Tagliatelle mit Ricotta-Walnuss-Pesto</i>	
<i>Brasato di manzo</i>	<i>18 Euro</i>
<i>in Rotwein geschmorte Rinderbraten mit Kartoffelgratin & wildem Brokkoli</i>	



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 13.01.2021



TORRETTA

Ristorante · Pizzeria · Caffè · Bar

SPEISEKARTE

PIZZE O 35 cm

Gerne können Sie sich Ihre Wunschkpizza 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



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 bärrige Frucht ; schöne, füllige süße von Pflaumen	
Primitivo	€ 15,00
Cantine de Falco, IGP, 2016 samtig weich ; Tabak- & Süßholzaromen, voller Körper	