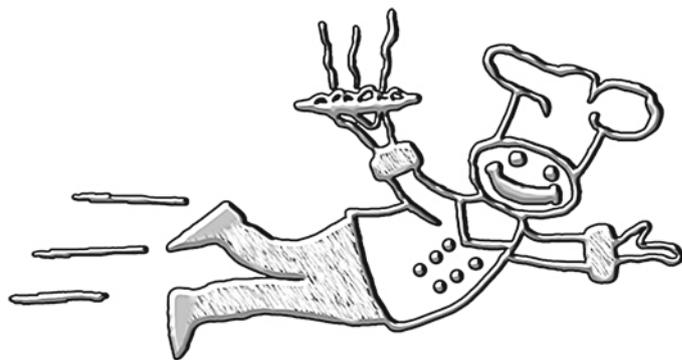


Ristorante



Der Fliegende Italiener

Am Stadtpark 3, 67269 Grünstadt, Telefon: 06359-3559

Öffnungszeiten:

Montag bis Samstag: 11 – 14 Uhr und 17 – 22 Uhr

Sonntag & Feiertag: 11 – 22 Uhr durchgehend warme Küche

Lieber Gast,
wir heißen Sie herzlich willkommen im Ristorante
„Der Fliegende Italiener“.

Das ganze Jahr über ist unser Team bemüht, Sie mit kulinarischen
Spezialitäten des sonnenreichen Italien zu verwöhnen.

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt und
„buon appetito“!

Die Italiener sagen:

„Vivi a tavola con i tuoi cari amici i momenti più belli della vita.“
(Erlebe bei Tisch mit deinen lieben Freunden
die schönsten Augenblicke des Lebens)

Alle Preise in Euro inklusive Mehrwertsteuer und Bedienung

Für unsere kleinen Gäste

520	Spaghetti mit Tomatensoße	4,50
522	Paniertes Schnitzel mit Pommes frites	7,00
523	Tortellini alla Panna mit Schinken-Sahnesoße	4,90
524	Kids-Pizza Margherita	4,00
525	Kids-Pizza Salami	4,50
526	Penne mit Butter und Parmesan	4,50



Zuppe – Suppen

- | | | |
|----|--|------|
| 18 | Crema di Pomodoro: Tomatencremesuppe | 2,90 |
| 20 | Tortellini in Brodo: Kraftbrühe mit Tortellini | 2,90 |

Antipasti – Vorspeisen

Alle Vorspeisen werden mit Bocconcini serviert

- | | | |
|----|--|------|
| 21 | Bruschetta:
Geröstete Brotscheiben mit Tomaten, Basilikum, Olivenöl und Knoblauch | 4,90 |
| 25 | Alici Marinati:
Marinierte Sardellenfilets mit Knoblauch und Kräutern | 7,50 |
| 26 | Caprese:
Tomatensalat mit Mozzarella und Basilikum | 5,50 |
| 28 | Carpaccio di Manzo:
Rinderfilet, in dünne Scheiben geschnitten, mit geriebenem Parmesan | 9,00 |
| 30 | Antipasto Misto Italiano:
Traditioneller Vorspeisenteller nach Art des Hauses | 7,50 |
| 31 | Grigliata di Verdura:
Gegrillte Peperoni mit Knoblauch | 6,50 |
| 34 | Überbackener Schafskäse:
Tomaten, Zwiebeln, Peperoni, Oliven(4) und Knoblauch | 6,90 |

Insalate

Kleine Salate

- | | | |
|----|---|------|
| 36 | Beilagensalat | 3,00 |
| 40 | Insalata Italia:
Gemischte Blattsalate mit Tomaten, Gurken, Schinken(1,2,3), Käse, Eiern | 4,50 |

Große Salate mit hausgemachtem Dressing oder Essig-Öl

- | | | |
|----|---|------|
| 43 | Insalata della Casa:
Gemischte Blattsalate mit Tomaten, Zwiebeln, Peperoni, Paprika, Oliven(4) und Schafskäse | 8,50 |
| 45 | Insalata Italia:
Gemischte Blattsalate mit Tomaten, Gurken, Schinken(1,2,3), Käse, Eiern | 7,50 |
| 46 | Insalata Nizza:
Gemischte Blattsalate mit Thunfisch, Zwiebeln, Tomaten, Gurken, Schinken(1,2,3), Käse, Eiern und Oliven(4) | 8,90 |
| 50 | Insalata Tacchinella:
Gemischte Blattsalate mit Putenstreifen, Mozzarella, Mais, Gurken, Tomaten und frischen Paprika | 9,90 |

Pizzaspezialitäten

Alle Pizzen (28 cm) sind mit Tomaten und Käse belegt

Sie können Ihre Pizza auch nach Ihren Wünschen zusammenstellen

53	Champignons	7,50
54	Salami	7,50
58	Salami, Zwiebeln	8,00
62	Tonno: Thunfisch mit Zwiebeln, Oliven(4)	8,90
63	Salami, Schinken(1,2,3), Champignons	8,90
68	Vegetarisch: Champignons, Paprika, Zwiebeln, Oliven(4)	9,00
70	Diavolo: scharfe italienische Salami, Champignons, scharfe Peperoni, Oliven(4)	9,50
72	Marinara: Meeresfrüchte, Olivenöl und Knoblauch	9,90
73	Hawaii: Schinken(1,2,3), Ananas	9,50
74	La Bomba (scharf): Thunfisch, Zwiebeln, Peperoni, Oliven(4), Knoblauch, Tabasco	9,50
77	Quattro Formaggi: mit 4 verschiedenen Käsesorten	9,50
78	Caprese: frische Tomaten, Mozzarella, Basilikum	9,00
81	Greca: Salami, Peperoni, Schafskäse, Oliven(4), Knoblauch	9,50
82	Salamino: scharfe italienische Salami, Champignons, Mozzarella	9,50

Extrawünsche:

420	Champignons, Knoblauch, Salami, Schinken,	421	Thunfisch,						
424	Bolognese,	425	Gorgonzola,	426	Mozzarella,	427	Schafskäse,	jeweils zuzüglich	1,00
422	Meeresfrüchte,	423	Sardellen,	429	Krabben,	jeweils zuzüglich	2,00		

Flammkuchen

Alle Flammkuchen (28 cm) mit Crème fraîche

91	Flammkuchen klassisch: Speck, Zwiebeln, Käse	6,50
92	Flammkuchen vegetarisch: Champignons, Brokkoli, Zwiebeln, Tomaten, Käse	7,50
93	Flammkuchen französisch: Schafskäse, Tomaten, Zwiebeln, Käse	7,50



Le Paste Classiche

Spaghetti

97	Spaghetti Napoletana: Tomatensoße	7,50
98	Spaghetti Bologna: Bolognesesoße	8,00
99	Spaghetti Carbonara: Schinken(1,2,3), Eier, Sahnesoße	8,00
100	Spaghetti Aglio, Olio e Peperoncino: Knoblauch, Olivenöl, scharfe Peperoni	8,00
102	Spaghetti Marinara: Meeresfrüchte	10,90
103	Spaghetti con Aglio, Spinaci e Gamberetti: Krabben, Spinat, Knoblauch, Tomaten-Sahnesoße	9,50
105	Spaghetti della Casa: Hähnchenbrustfilets, Champignons, Zwiebeln, Paprika, Tomaten-Sahnesoße	9,50

Penne

110	Penne Gorgonzola: Gorgonzolakäse mit Sahne	8,50
111	Penne Spinaci: Spinat, Knoblauch, Tomaten-Sahnesoße	8,00
113	Penne Maremont: Krabben, Champignons, Sahne, Tomatensoße	9,00
115	Penne Tonno: Thunfisch, Zwiebeln, Sahnesoße	8,50
117	Penne Arrabbiata: Knoblauch, scharfe Peperoni, Tomaten	8,00

Tortellini con Carne – Tortellini mit Fleischfüllung

119	Tortellini Bologna: Bolognesesoße	8,50
120	Tortellini alla Panna: Schinken(1,2,3), Sahnesoße	8,50
123	Tortellini Boscaiola: Schinken(1,2,3), Champignons, Erbsen, Sahnesoße	9,00

Pasta, le Ricette Speciali – noch mehr Pasta

Tagliatelle – Bandnudeln

125	Tagliatelle Mamma: Schinken(1,2,3), Champignons, Erbsen, Bolognese-Sahnesoße	8,50
126	Tagliatelle Tacchinella: Putenstreifen, Cocktail-Tomaten, frische Kräuter, Zwiebeln, Tomaten-Sahnesoße	9,50
129	Tagliatelle Salmone: Lachs, Sahnesoße	9,90

Gnocchi – Kartoffelmehl-Klößchen

131	Gnocchi Pomodoro: Tomatensoße	8,00
133	Gnocchi Panna: Schinken(1,2,3), Sahnesoße	8,50
134	Gnocchi Gorgonzola: Gorgonzolakäse, Sahnesoße	9,00

Al Forno – im Ofen überbacken

135	Spaghetti in Bolognese-Sahnesoße	9,50
138	Lasagne	9,50
139	Combinazione in Bolognese-Sahnesoße	9,50
142	Cannelloni mit Ricotta-Spinatfüllung in Tomaten-Sahnesoße	9,50

Riso – Reisgerichte

148	Riso alla Marinara: mit Meeresfrüchten	10,90
149	Riso Tacchinello: Putenbruststreifen, Gemüse, Sahnesoße, frische Kräuter	8,90
150	Riso con Verdure: frische Zucchini, Champignons, Auberginen, Paprika, Tomaten	8,50

Fegato – Lebergerichte aus Schweineleber

Alle Gerichte werden mit Pommes frites und Salat serviert

151	Fegato Griglia: gegrillte Schweineleber	11,50
152	Fegato Veneziana: Schweineleber mit Zwiebeln	11,90

Carne – Fleischgerichte

Alle Fleischgerichte werden mit Pommes frites und Salat serviert

Maiale – vom Schweinefilet

143	Cordon Bleu	14,50
155	Gemischte Grillplatte für 1 Person	16,90
156	Piccata Milanese: in Ei paniert, mit Spaghetti	12,50
157	Scaloppina Milanese: paniertes Schnitzel „Wiener Art“	12,50
158	Scaloppina Valdostana: Natur-Schnitzel mit Schinken(1,2,3) und Käse	14,90
159	Scaloppina Limone: Natur-Schnitzel in Zitronensoße	13,50
162	Scaloppina Funghi: Natur-Schnitzel in Champignon-Sahnesoße	13,50
165	Scaloppina Gorgonzola: Natur-Schnitzel in Gorgonzola-Sahnesoße	13,90
166	Scaloppina Parma: Parmaschnitzel mit Bolognesesoße, überbacken	13,90

Maiale – vom Schweinemedailon

168	Schweinemedailons, gegrillt, mit Kräuterbutter	14,50
170	Schweinemedailons mit Käse überbacken	14,90
171	Schweinemedailons mit Pfeffersoße	14,90
172	Schweinemedailons mit Pfefferlingen, Sahnesoße, Bandnudeln (nur saisonal)	15,50

Bistecca – Rumpsteak vom Rind

Alle Gerichte werden mit Pommes frites und Salat serviert

174	Bistecca alla Griglia: Rumpsteak vom Grill mit Kräuterbutter	21,50
176	Bistecca al Pepe Verde: Rumpsteak mit grüner Pfeffersoße	22,50
177	Bistecca Cipolle: Rumpsteak mit Zwiebeln	22,50
178	Bistecca Gorgonzola: Rumpsteak mit Gorgonzolasoße	22,50
180	Bistecca Finferli: Rumpsteak mit Pfifferlingen, Zwiebeln und Rahmsoße (nur saisonal)	23,50

Tacchino – von der Pute

195	Tacchino alla Griglia: gegrillte Putenbrust	13,50
196	Tacchino Funghi: Putenbrust mit Champignonsoße	13,90
197	Tacchino al Pepe: Putenbrust mit Pfeffersoße	13,90
202	Tacchino Caprese: Putenbrust mit Tomaten und Mozzarella	13,90

Mittelmeerspezialitäten vom Schwein oder Geflügel

Alle Gerichte werden mit Pommes frites und Salat serviert

204	Gyros-Pfanne mit Zaziki	12,50
205	Schweinegeschnetzeltes Stroganov: Zwiebeln, Champignons, Sahnesoße	12,90

Pesce – Fisch

Alle Gerichte werden mit Reis oder Rosmarinkartoffeln und Salat serviert

198	Piatto di Pesce Misto: Gemischte Fischplatte	18,50
209	Calamari alla Romana: frische frittierte Tintenfischringe	14,90
210	Calamari alla Griglia: frische gegrillte Tintenfischtuben	14,90
213	Salmonella alla Griglia: Lachsfilet vom Grill mit Kräutersoße	15,90
216	Rotbarschfilet in Rieslingsoße	12,90

Beilagen auf Wunsch

331	Pommes frites	2,90
332	Kroketten	3,20
333	Bratkartoffeln	3,50
334	Rosmarinkartoffeln	2,90
335	Reis	2,50
336	Zaziki	2,00
337	Kräuterbutter	1,00
338	Ketchup, Mayonnaise, Remoulade	0,50

Gelati – Eis

218	Schokolade, Walnuss, Erdbeere, Zitrone, Vanille	je Kugel	1,00
219	Portion Sahne		1,00

Etwas Süßes zum Dessert

221	Tiramisu fatto in Casa: weltberühmte italienische Süßspeise, hausgemacht		4,90
223	Tartufo „Classico“: Schoko- Vanilleeiskugel, mit Kakao bestreut		3,90
227	Eierlikör-Becher: Vanilleeis mit Eierlikör und Sahne		5,90
229	Gelato Misto con Panna: gemischtes Eis mit Sahne		5,50

... und zum Abschluss

232	Tasse Kaffee		1,80
233	Espresso		1,80
234	Espresso doppio		2,90
235	Cappuccino mit aufgeschäumter Milch		2,60
236	Cappuccino mit Sahne		2,60
237	Latte macchiato		2,80
238	Glas Tee		1,80



Aperitivo – Aperitif

2	Martini, weiß/rot	cl	4	2,70
3	Marsala		2	2,50
4	Limoncello		2	2,50
5	Campari Soda(5)		20	3,20
6	Campari Orange(5)		20	3,50
9	Fliegender Italiener: Aperol, Orange, Prosecco		20	3,50
10	Aperol Spritz: Aperol mit Prosecco		20	3,50
14	Kir Royal: Sekt mit einem Spritzer Cassis-Likör		10	3,50
15	Prosecco		10	2,50



1: Konservierungsstoffe; 2: Antioxidationsmittel; 3: Geschmacksverstärker; 4: geschwärzt; 5: Farbstoff

Biere

vom Fass

239	Bischoff Premium Pils	l	0,3	2,20	l	0,5	3,20
240	Radler, Cola-Bier		0,3	2,20		0,5	3,20

aus der Flasche

241	Bischoff Export					0,5	3,00
242	Falkensteiner Kristall-Weizen					0,5	3,00
243	Falkensteiner Hefe-Weizen					0,5	3,00
244	Weizen-Radler, Cola-Weizen					0,5	3,00
245	Bananen-Weizen					0,5	3,50
246	Bischoff alkoholfrei		0,33	2,40			
247	Malzbier		0,33	2,20			
248	Donnersberger Dunkel					0,5	3,50
450	Bischoff alkoholfrei Hefe-Weizen					0,5	3,30

Alkoholfreie Getränke

249	Coca-Cola(°,°°)		0,2	1,70		0,4	2,90
250	Coca-Cola light(°,°°)		0,2	1,70		0,4	2,90
251	Fanta(°)		0,2	1,70		0,4	2,90
152	Sprite(°)		0,2	1,70		0,4	2,90
253	Spezi(°,°°)		0,2	1,70		0,4	2,90
254	Eistee		0,2	1,70		0,4	2,90
255	Apfelsaft		0,2	1,80		0,4	3,20
256	Apfelsaftschorle		0,2	1,80		0,4	2,90
257	Orangensaft		0,2	1,80		0,4	3,20
258	Orangensaftschorle		0,2	1,80		0,4	3,20
259	Kirschi-Nektar		0,2	1,80		0,4	3,20
260	Bananen-Nektar		0,2	1,80		0,4	3,20
261	BitterLemon(°°°)		0,2	1,80		0,4	3,20
262	Ginger Ale		0,2	1,80		0,4	3,20
263	Johannisbeer-Nektar		0,2	1,80		0,4	3,20
264	Traubensaft		0,2	1,80		0,4	3,20
269	Grapefruitsaft		0,2	1,80		0,4	3,20
265	Apollinaris	Flasche	0,25	1,60			
266	Apollinaris still	Flasche	0,25	1,60			
267	San Pellegrino	Flasche	0,25	1,70			
268	San Pellegrino				Flasche	0,75	3,90

Qualitätsweine aus der Pfalz vom Weingut Schenk-Siebert, Sausenheim

Rotweine

271	Spätburgunder: trocken, kräftig	0,25 l	4,20
272	Dornfelder: tiefdunkel, kräftig	0,25 l	3,50

Weißweine

273	Weißer Burgunder: trocken, Duft nach Aprikosen und Grapefruit	0,25 l	4,20
274	Grauer Burgunder: trocken, Duft nach Ananas und Honigmelone	0,25 l	4,20
275	Riesling trocken: rassig, spritzig	0,25 l	3,00
276	Riesling halbtrocken: saftig, gehaltvoll	0,25 l	3,00
277	Portugieser Weißherbst: Roséfarbe	0,25 l	3,00

Weinschorle

278	Weißweinschorle	0,25 l	2,20
279	Weißweinschorle	0,50 l	3,50
280	Weißherbstschorle	0,25 l	2,20
281	Weißherbstschorle	0,50 l	3,50

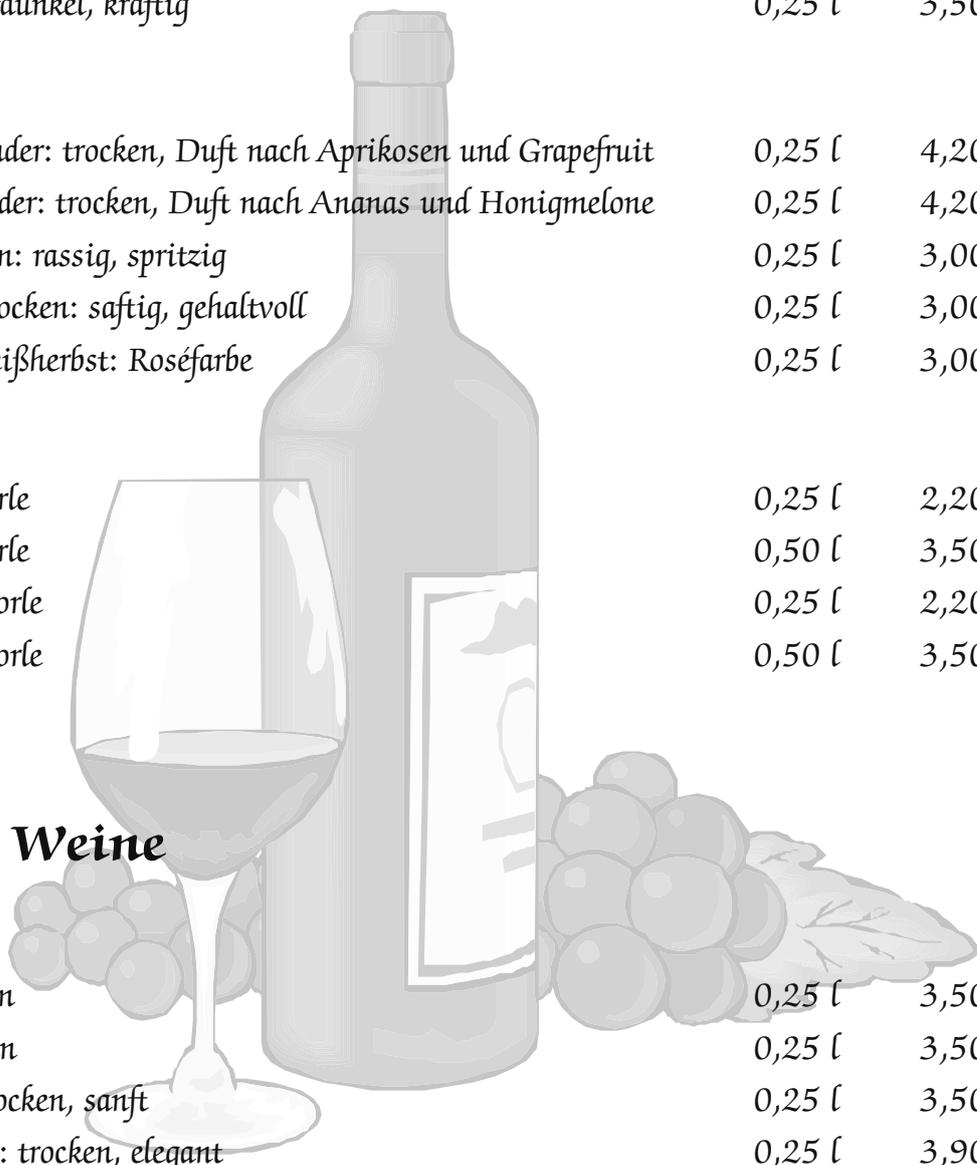
Italienische Weine

Rotweine

282	Barbera: trocken	0,25 l	3,50
283	Chianti: trocken	0,25 l	3,50
284	Valpolicella: trocken, sanft	0,25 l	3,50
285	Montepulciano: trocken, elegant	0,25 l	3,90
286	Lambrusco: lieblich, perliger	0,25 l	3,20

Weißweine

287	Pinot Grigio: trocken, elegant	0,25 l	3,50
288	Soave: trocken, leicht	0,25 l	3,50
289	Frascati Secco: trocken	0,25 l	3,50
290	Frizzantino: lieblich	0,25 l	3,20



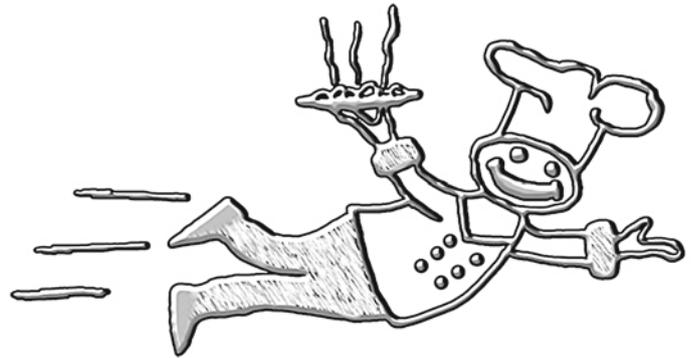
Spirituosen

	cl	
302 Metaxa*****	2	2,60
305 Vecchia Romagna	2	2,90
309 Jim Beam	2	3,20
310 Jim Beam-Cola(°,°°)	20	3,90
313 Grappa Merlot	2	2,50
314 Grappa Cavallina Stravecchia	2	2,90
315 Fernet Branca	2	2,50
317 Amaro Averna	2	2,90
318 Amaro Ramazotti	2	2,90
320 Sambuca	2	2,90
326 Malteser	2	2,50
327 Williams Christ Birne	2	2,90
328 Aalborg Jubilæums Akvavit	2	2,90



°: Farbstoff; °°: koffeinhaltig; °°°: chininhaltig

Ristorante



Der Fliegende Italiener

*Alle unsere Nudel-, Fisch- und Fleisch-Gerichte
servieren wir auch als kleine Portion:*

Pizzen und Nudeln: Preisnachlass 1 €

Fisch und Fleisch: Preisnachlass 2 €