

# Ristorante Pizzeria Piccolo Mondo

Eisenbahnstr. 29

72555 Metzingen

Telefon: 0 71 23 / 67 13

## Speisekarte



## Wir empfehlen

Prosecco Valdobbiadene Borgo Molino DOCG 4) 11,5% vol Millesimato	0,1L	7,50 €
Aperol spritz 1) 4) 11) Mit Prosecco Valdobbiadene, Borgo Molino Millesimato	0,25L	9,00 €
Insalata di rucola 1) 2) 3) 4) Rucolasalat mit Grana Padano		8,50 €
Caprese mit Büffelmozzarella 1) 2) 3) 4) mit Tomaten, Basilikum und Pizzabrot		14,50 €
Lasagne vegetale vegetarische Lasagne mit Zucchini, Auberginen und Käse, im Ofen überbacken		15,50 €
Melanzane alla parmigiana Auberginen mit Tomatensauce und Käse, im Ofen überbacken mit Pizzabrot		16,50 €
Fettuccine alla contadino 2) 3) Bandnudeln mit ital. Speck, frischen Champignons und Rucola		16,00 €
Spaghetti broccoli 1) 6) Spaghetti mit Brokkoli, Olivenöl und Knoblauch, scharf		14,50 €
Spaghetti vongole fresche Spaghetti mit frischen Venus Muscheln		18,00 €
Grantortelli al tartufo 2) Nudeln gefüllt mit Ricottakäse, Trüffel mit Buttersauce und Grana Padano		15,00 €
Gnocchi al pomodoro 2) selbstgemachte Gnocchi mit Tomatensauce, Grana Padano und Rucola		14,50 €
Gnocchi alla sorrentina 2) selbstgemachte Gnocchi mit Tomatensauce und Mozzarella		15,50 €
Panzerotti ripieni con ricotta e spinaci 2) Nudeln gefüllt mit Spinat und Ricottakäse in Tomatensauce		15,50 €
Penne ai funghi porcini 2) Nudeln mit Steinpilzen und Grana Padano		16,00 €
Farfalle al salmone Schmetterlingsnudeln mit Lachs		15,50 €
Salmone alla griglia frischer Lachs vom Grill mit Gemüse und Pizzabrot		28,50 €
Tiramisu 10) hausgemacht		8,00 €

Lieber Gast, eine separate Speisekarte mit Infos über die Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage

1) mit Farbstoff 2) mit Konservierungsstoff 3) mit Antioxidationsmittel 4) geschwefelt 5) mit Geschmacksverstärker  
6) geschwärzt 7) gewachst 8) mit Süßungsmittel 9) mit Phosphat 10) coffeinhaltig 11) chininhaltig

## Aperitiv

Martini 4) weiß	14,4%	15cl	7,00 €
Bitterino alkoholfrei 1)		10cl	4,00 €
Crodino alkoholfrei 1) 3)		10cl	4,00 €

## Longdrinks

Cuba Libre 1)10) Coca-Cola mit Havana Club Ron puro Cubano			6,50 €
Campari Soda 1)			7,50 €
Campari Orange 1)			7,50 €

## Liköre

Sambuca bianca	40% vol	2cl	3,50 €
Limoncello 8)	30% vol	2cl	3,50 €

## Kräuterliköre

Ramazzotti	30% vol	2cl	3,00 €
Amaro Averna	29% vol	2cl	3,00 €
Fernet Branca	39% vol	2cl	3,00 €
Amaro del capo	35% vol	2cl	4,00 €

## Spirituosen

Brandy Gran Riserva 20Jahre Holzfaßgelagert Monte Sabotino 40% vol	2cl	5,00 €
--	-----	--------

Bernsteinfarbig sehr dunkel. Die 20 Jahren lange Alterungszeit in den Slavonischen Fässern aus Eichen geben diesem Brandy "Invecchiato" einen sehr milden harmonischen Geschmack, der an Wildleder und rote Früchten erinnert.

Grappa Stravecchia Vintage Monte Sabotino 43% vol	2cl	4,00 €
---	-----	--------

Rebsorte Merlot, Cabernet, Prosecco Trauben. Ein idealer Grappa als Abschluss nach dem Essen.

Grappa Gran Riserva 10 Jahre Holzfaßgelagert Monte Sabotino 40% vol	2cl	6,00 €
---	-----	--------

Ausgeprägter Duft von Maraska-Kirschen, Kakao und Gewürzen Wunderbar weich und samtig. Im Abgang lang anhaltend, Fruchtig und mit einem Hauch von süßem Tabak. Für Kenner!

Grappa Gran riserva 20 Jahre Holzfaßgelagert Monte Sabotino 40% vol	2cl	9,00 €
---	-----	--------

Ein seltener Grappa für echte Kenner, der nur in limitierter Menge erhältlich ist. Dunkle, bernsteinfarbene Tönung, zarter, intensive Duft mit Aromareifer Rotfrüchte, von Schokolade und süßem Tabak dem Gaumen mit weichen, runden Anklängen am Holz, Süßem Tabak und Honig umspielt.

1) mit Farbstoff 2) mit Konservierungsstoff 3) mit Antioxidationsmittel 4) geschwefelt 5) mit Geschmacksverstärker  
6) geschwärzt 7) gewachst 8) mit Süßungsmittel 9) mit Phosphat 10) coffeinhaltig 11) chininhaltig

## Zwiefalter-Bier

Hopfiges Engele	0,33l	5,00 €
Kristallweizen	0,5l	5,00 €
Hefeweizen	0,5l	5,00 €
1521 Helles	0,5l	5,00 €
1521 Helles	0,33l	4,00 €
Alkoholfreies Hefeweizen	0,5l	5,00 €
Alkoholfreies Bier	0,33l	5,00 €
Radler <sup>8)</sup>	0,5l	5,00 €
Radler <sup>8)</sup>	0,3l	4,00 €

## Alkoholfreie Getränke

Mineralwasser S. Pellegrino Fl.	0,75l	7,50 €
Mineralwasser S. Pellegrino Fl.	0,25l	3,50 €
Acqua Panna <small>Mineralwasser ohne Kohlensäure</small>	0,75l	7,50 €
Tafelwasser	0,2l	2,50 €
Coca-Cola <sup>1) 8) 10)</sup>	0,2l	3,00 €
Coca-Cola <small>light/ zero</small> <sup>1) 8) 10)</sup>	0,33l	4,50 €
Fanta <sup>1) 3) 8)</sup>	0,2l	3,00 €
Spezi <sup>1) 3) 8) 10)</sup>	0,4l	4,50 €
Orangensaft <small>100% Fruchtsaft</small>	0,2l	3,00 €
Apfelsaft <small>100 % Fruchtsaft</small>	0,2l	3,50 €
Apfelsaftschorle	0,4l	4,50 €
Bitter Lemon <sup>3) 11)</sup>	0,2l	3,50 €
Johannisbeernektar	0,2l	3,50 €
Johannisbeerschorle	0,4l	4,80 €

1) mit Farbstoff 2) mit Konservierungsstoff 3) mit Antioxidationsmittel 4) geschwefelt 5) mit Geschmacksverstärker  
6) geschwärzt 7) gewachst 8) mit Süßungsmittel 9) mit Phosphat 10) coffeinhaltig 11) chininhaltig

Inklusivpreise

## Antipasti – Vorspeisen

Cocktail di gamberetti 8) Shrimpscocktail mit Pizzabrot	14,50 €
Gamberetti marinati 1) 2) 3) 4) Shrimpsalat mit Pizzabrot	14,50 €
Antipasto all Italiana und Pizzabrot	19,50 €
Vitello tonnato mit Pizzabrot 3) 8) 11)	16,00 €
Carpaccio 1) 2) 3) 4) vom Rind mit Pizzabrot	18,50 €
Insalata di mare frischer Meeresfrüchtesalat mit Pizzabrot	19,50 €

## Zuppe – Suppe

Pastina in brodo 2) 5) Kraftbrühe mit Nudeln	6,00 €
Minestrone 2) 5) italienische Gemüsesuppe	7,00 €
Tortellini in brodo 2) 3) 5) Tortellini in Brühe	6,00 €
Zuppa Pavese 2) 5) Bouillon mit Eier, Toast und Käse	6,50 €

1) mit Farbstoff 2) mit Konservierungsstoff 3) mit Antioxidationsmittel 4) geschwefelt 5) mit Geschmacksverstärker  
6) geschwärzt 7) gewachst 8) mit Süßungsmittel 9) mit Phosphat 10) coffeinhaltig 11) chininhaltig

Inklusivpreise

## Primi piatti – Nudelgerichte

<b>Cannelloni</b> gefüllte Teigröllchen mit Hackfleisch und Tomatensauce und Käse überbacken	16,50 €
<b>Lasagne</b> geschichtete Nudeln mit Käse überbacken, Hackfleischsauce	16,00 €
<b>Spaghetti al pesto</b> 1) 2) 6) Spaghetti mit feiner Sauce	14,50 €
<b>Spaghetti aglio olio piccante</b> 1) 6) Spaghetti mit Olivenöl und Knoblauch (scharf)	13,50 €
<b>Spaghetti pomodoro</b> Spaghetti mit Tomatensauce und Grana Padano	13,50 €
<b>Spaghetti al ragu (bolognese)</b> Spaghetti mit Hackfleischsauce und Grana Padano	15,00 €
<b>Spaghetti mare</b> Spaghetti mit Meeresfrüchten	19,00 €
<b>Spaghetti carbonara</b> 2) 3) Spaghetti mit Sahne, Speck, Eiern und Grana Padano	14,50 €
<b>Spaghetti all'amatriciana</b> 2) 3) Spaghetti mit Speck, Zwiebeln, Knoblauch, Tomatensauce und Grana Padano	14,50 €
<b>Fettuccine verdi</b> 2) 3) 9) grüne Bandnudeln mit Vorderschinken, Sahnesauce und Grana Padano	15,00 €
<b>Fettuccine mare e monti</b> Bandnudeln mit Shrimps und Pilzen in Sahnesauce	16,50 €
<b>Rigatoni alla siciliana</b> 1) 2) 3) 9) Nudeln mit Vorderschinken, Salami, Pilzen, Erbsen, Tomatensauce und Käse, im Ofen überbacken	15,00 €
<b>Rigatoni al forno</b> Nudeln mit Hackfleisch, Tomatensauce und Käse, im Ofen überbacken	16,00 €
<b>Tris di pasta</b> 1) 2) 3) 9)	19,50 €
<b>Penne all'arrabbiata</b> 2) Nudeln mit scharfer Tomatensauce und Grana Padano	13,50 €
<b>Penne alla guappa</b> 1) 2) 3) 9) Nudel mit Vorderschinken, Salami, Hackfleischsauce, Pilzen Sahnesauce und Grana Padano	15,00 €
<b>Tortellini panna e prosciutto</b> 2) 3) 9) mit Fleischfüllung, Vorderschinken, Sahnesauce und Grana Padano	15,50 €
<b>Tortellini ai quattro formaggi</b> 2) mit Fleischfüllung, Vier versch. Käsesorten und Sahnesauce, Grana Padano	15,50 €
<b>Risotto del campagnolo</b> 2) 3) Reis mit Pilzen, Speck, Erbsen und Grana Padano	16,00 €
<b>Risotto alla marinara</b> Reis mit Meeresfrüchten und Tomatensauce	19,50 €

1) mit Farbstoff 2) mit Konservierungsstoff 3) mit Antioxidationsmittel 4) geschwefelt 5) mit Geschmacksverstärker  
6) geschwärzt 7) gewachst 8) mit Süßungsmittel 9) mit Phosphat 10) coffeinhaltig 11) chininhaltig

Inklusivpreise

## Pizze

<b>2. Pizza margherita</b>	Pizza mit Tomatensauce und Käse	11,00 €
<b>3. Pizza salami</b>	1) 2) 3) 9) Pizza mit Salami, Tomatensauce und Käse	12,50 €
<b>4. Pizza prosciutto</b>	2) 3) 9) Pizza mit Vorderschinken, Tomatensauce und Käse	12,50 €
<b>5. Pizza alla romana</b>	Pizza mit Sardellen, Tomatensauce und Käse	12,50 €
<b>6. Pizza funghi</b>	2) 3) 4) Pizza mit Champignons, Tomatensauce und Käse	12,50 €
<b>7. Pizza diavolo</b>	2) 3) 4) Pizza mit ital. scharfer Paprikawurst, Pfefferoni, Tomatensauce und Käse	13,50 €
<b>8. Pizza del salumiere</b>	1) 2) 3) 9) Pizza mit Vorderschinken, Salami, Tomatensauce und Käse	13,00 €
<b>9. Pizza amore</b>	2) 3) 4) 9) Pizza mit Vorderschinken, Champignons, Tomatensauce und Käse	13,00 €
<b>10. Pizza Regina</b>	1) 2) 3) 4) 9) Pizza mit Salami, Pfefferoni, Tomatensauce und Käse	13,00 €
<b>11. Pizza quattro stagioni</b>	2) 3) 4) 9) Pizza mit Vorderschinken, Champignons, Paprika, Artischocken, Tomatensauce und Käse	14,50 €
<b>12. Pizza capricciosa</b>	2) 3) 9) Pizza mit Vorderschinken, Shrimps, Artischocken, Tomatensauce und Käse	15,50 €
<b>13. Pizza marinaja</b>	1) 6) 8) 11) Pizza mit Thunfisch, Kapern, Oliven, Zwiebeln, Tomatensauce und Käse	14,50 €
<b>14. Pizza sorpresa</b>	1) 2) 3) 4) 9) Pizza mit Vorderschinken, Salami, Champignons, Paprika, Eiern, Tomatensauce und Käse	14,50 €
<b>15. Pizza vegetale</b>	1) 2) 3) 4) 6) Pizza mit Champignons, Oliven, Artischocken, Pfefferoni, Tomatensauce und Käse	14,00 €
<b>16. Pizza speciale</b>	1) 2) 3) 4) 6) 9) Pizza mit Champignons, Vorderschinken, Artischocken, Salami, Oliven, Peperoni, Sardellen, Paprika, Tomatensauce und Käse	15,50 €
<b>17. Pizza mare</b>	Pizza mit Muscheln, Garnelen, Tintenfisch, Tomatensauce und Käse	16,50 €
<b>18. Pizza viagra</b>	2) 3) 9) Pizza mit Parmaschinken, Rucola, GranaPadano, Tomatensauce und Käse	16,50 €
<b>Pizza Pasquale</b>	2) 3) 9) Pizza mit Mozzarella, Vorderschinken, scharfer Paprikawurst, und Tomatensauce	16,50 €
<b>Pizza auf zwei Tellern serviert</b>		+2,00 €

1) mit Farbstoff 2) mit Konservierungsstoff 3) mit Antioxidationsmittel 4) geschwefelt 5) mit Geschmacksverstärker  
6) geschwärzt 7) gewachst 8) mit Süßungsmittel 9) mit Phosphat 10) coffeinhaltig 11) chininhaltig

Inklusivpreise

## ZUTATEN (verfeinern Sie Ihre Pizza nach Ihrem Geschmack)

Formaggio Käse	1,50 €
Salami 1) 2) 3) 9)	1,50 €
Prosciutto 2) 3) 9) Vorderschinken	1,50 €
Sardellen	1,50 €
Funghi Pilze 2)3)4)	1,50 €
Salsiccia piccante 2) 3) italienische scharfe Paprikawurst	2,50 €
Pfefferoni 2) 4)	1,00 €
Carciofi 3) Artischocken	1,00 €
Paprika	1,00 €
Gamberetti Shrimps	3,00 €
Tonno Thunfisch	2,50 €
Oliven 1) 6)	1,00 €
Cipolle Zwiebeln	1,00 €
Uovo Ei	1,50 €
Ananas	2,00 €
Mozzarella	2,50 €
Gorgonzola	2,00 €
Parmaschinken	3,00 €
Mais	1,00 €
Knoblauch	0,50 €

1) mit Farbstoff 2) mit Konservierungsstoff 3) mit Antioxidationsmittel 4) geschwefelt 5) mit Geschmacksverstärker  
6) geschwärzt 7) gewachst 8) mit Süßungsmittel 9) mit Phosphat 10) coffeinhaltig 11) chininhaltig

Inklusivpreise

## Secondipiatti – Fleischgerichte

Alle Fleischgerichte werden mit ca. 220 g zubereitet

### Carne di manzo – vom Rind

Bistecca ai ferri	28,00 €
Bistecca con cipolle	29,00 €
Bistecca alla pizzaiola con spaghetti 6)8) 11)	33,00 €
Bistecca alla zingara	30,00 €
Filetto alla griglia	32,00 €
Filetto al pepe verde	32,00 €
Filetto al gorgonzola	32,00 €

### Carne di vitello – vom Kalb-Rücken/Schoss

Scaloppine alla milanese	28,00 €
Scaloppine al vino	28,00 €
Saltimbocca alla romana	28,00 €
Scaloppine ai funghi	28,00 €
Scaloppine alla valdostana	28,00 €

### Contorni – Beilagen

Insalata (Salat) 1) 2) 3) 4)	5,00 €
Patatine fritte (Pommes)	4,00 €
Verdure (Gemüse)	5,00 €
Pizzabrot (klein)	2,00 €

1) mit Farbstoff 2) mit Konservierungsstoff 3) mit Antioxidationsmittel 4) geschwefelt 5) mit Geschmacksverstärker  
6) geschwärzt 7) gewachst 8) mit Süßungsmittel 9) mit Phosphat 10) coffeinhaltig 11) chininhaltig

## Piatti di pesce – Fischgerichte

Calamari fritti 1)2)3)4)Tintenfisch frittiert mit Salat	26,00 €
Calamari al sugo 1)2)3)4)Tintenfisch in pikanter Tomatensauce mit Pizzabrot und Salat	29,00 €
Gamberoni alla griglia 1) 2) 3) 4)Argentinische Wildfang Garnelen vom Grill mit Salat	29,50 €
Gamberoni fra Diavolo 1)2)3)4) Argentinische Wildfang Garnelen in würziger Tomatensauce (scharf) mit Salat	29,50 €
Frittura mista 1)2)3)4) Garnelen und Tintenfisch frittiert mit Salat	28,00 €

## Insalate – Salate

Insalata verde 1) 2) 3) 4)grüner Salat	6,50 €
Insalata pomodoro 1) 2) 3) 4)Tomatensalat	8,00 €
Insalata mista piccola 1) 2) 3) 4)kleiner gemischter Salat	8,00 €
Insalata mista 1) 2) 3) 4)gemischter Salat	9,00 €
Insalata spagnola 1) 2) 3) 4) 6) gemischter Salat mit Oliven und Zwiebeln	10,50 €
Insalata mista con tonno 1) 2) 3) 4)gemischter Salat mit Thunfisch	12,00 €
Insalata della casa 1) 2) 3) 4) 6) 9) gemischter Salat nach Art des Hauses mit Thunfisch, Eiern, Artischocken, Käse, Vorderschinken und Oliven	15,50 €
Pizzabrot	4,00 €

Lieber Gast,  
eine separate Speisekarte mit Infos über die Zutaten in unseren Speisen,  
die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können,  
erhalten Sie auf Nachfrage.

1) mit Farbstoff 2) mit Konservierungsstoff 3) mit Antioxidationsmittel 4) geschwefelt 5) mit Geschmacksverstärker  
6) geschwärzt 7) gewachst 8) mit Süßungsmittel 9) mit Phosphat 10) coffeinhaltig 11) chininhaltig

## Gelati – Eis

Tartufo classico Eis 7,50€

## Heiße – Getränke

Tasse Espresso <sup>10)</sup> 2,50 €

Tasse Cappuccino <sup>10)</sup> 3,50 €

Glas Tee Schwarz Tee <sup>10)</sup>, Kamillen Tee, Pfefferminz Tee, Tee, Früchte Tee, 3,50 €

## Italienischer – Weißwein 1/4 l

Frizzantino <sup>4)</sup> Perlwein lieblich bis süß aus Emilia Romagna 5,50 €

Orvieto DOC <sup>4)</sup> fruchtig – harmonisch, trocken aus Umbria 6,50 €

Brezza IGT <sup>4)</sup> leicht aus Umbria. Traube Grechetto, Chardonnay, Pinot Grigio 8,50€

Pinot grigio DOC <sup>4)</sup> trocken aus Friuli 6,50 €

Vermentino di Sardegna IGT <sup>4)</sup> 12% Intensiv, fruchtig und duftig 8,00 €

Schorle <sup>4)</sup>süß <sup>8)</sup> oder sauer 5,50 €

1) mit Farbstoff 2) mit Konservierungsstoff 3) mit Antioxidationsmittel 4) geschwefelt 5) mit Geschmacksverstärker  
6) geschwärzt 7) gewachst 8) mit Süßungsmittel 9) mit Phosphat 10) coffeinhaltig 11) chininhaltig

## Italienischer – Roséwein 1/4L

Rosato IGT<sup>4)</sup> herb und trocken aus Lazio 6,50 €

## Italienischer – Rotwein 1/4L

Lambrusco IGT<sup>4)</sup> Perlwein sehr süß aus Emilia Romagna 6,00 €

Bardolino DOC<sup>4)</sup> leicht, Rubinrot, luftig, halbtrocken aus Veneto 6,50 €

Montepulciano DOP<sup>4)</sup> majestätisch und kräftig aus Abruzzo 6,50 €

Chianti DOCG<sup>4)</sup> elegant und trocken aus der Toscana 6,50 €

Negroamaro del Salento IGT<sup>4)</sup> aus Puglia 8,00 €

Primitivo IGP<sup>4)</sup> Rotwein aus Puglia 6,50 €

## Prosecco 0,75L

Prosecco Valdobbiadene Borgo Molino DOCG<sup>4)</sup> 11,5% vol Millesimato 36,00 €

## Spanischer Rosewein 0,75L

Enate Rosado Cabernet, Sauvignon DO 29,50 €

<sup>4)</sup> Vinedos y creanza de alto Aragon, s.a 13%vol

1) mit Farbstoff 2) mit Konservierungsstoff 3) mit Antioxidationsmittel 4) geschwefelt 5) mit Geschmacksverstärker  
6) geschwärzt 7) gewachst 8) mit Süßungsmittel 9) mit Phosphat 10) coffeinhaltig 11) chininhaltig

Inklusivpreise

## Italienischer Rotwein 0,75L

<b>Rosso Campania IGT</b> 4) 100% Primitivo 13,5% Vol Feudi di san Gregorio	26,00€
<b>Le Volte Dell'Ornellaia IGT</b> 4) 14% vol 67% Merlot, 13% Sangiovese, 20% Cabernet Sauvignon	66,00 €
<b>Primitivo Masseria li Veli Salento IGT</b> 4) 15%vol Trocken 100% Primitivo	48,50 €
<b>Salice Salentino Riserva DOC</b> 4) Trulli 4) 13,5% vol 90% Negroamaro 10% Malvasia Nera	29,50 €
<b>Brunello di Montalcino DOCG 2017</b> 4) tenuta nuova Casanova di Neri 4) 15% vol 100% sangiovese 30 Monate in Barrique	154,00 €
<b>Chianti riserva DOCG</b> 4) Maria Vittoria Le Filigare 4) 14% 90% Sangiovese 10% Colorino + Merlot	53,00 €
<b>Barolo DOCG 2014</b> 4) Sori Ginestra Conterno Fantino 14% 100% Nebbiolo	108,50 €

## Italienischer Weißwein 0,75L

<b>Girlan 448 s.l.m IGT</b> 4) 13 % vol Pinot bianco, Chardonnay, Sauvignon	27,80 €
<b>Brezza Lungarotti IGT</b> 4) 12% vol. Grechetto, Chardonnay, Pinot Grigio	23,00 €
<b>Lugana Ca` dei Frati DOC</b> 4) 13% vol Turbiana	38,00 €
<b>Chardonnay DOC</b> 4) 13% vol Südtirol Alto Adige Cantina Produttori Bolzano Soc. Coop.	29,50 €
<b>Pinot Grigio Jermann DOCG</b> 4) 13% vol 100% Pinot Grigio	52,00 €
<b>Vintage Tunina Jermann IGT Bianco Venezia Giulia</b> 4) 13,5% vol Sauvignon, Chardonnay, Ribolla Gialla, Malvasia. Schmeckt voll rund Exotisch & aromatisch	83,00 €

1) mit Farbstoff 2) mit Konservierungsstoff 3) mit Antioxidationsmittel 4) geschwefelt 5) mit Geschmacksverstärker  
6) geschwärzt 7) gewachst 8) mit Süßungsmittel 9) mit Phosphat 10) coffeinhaltig 11) chininhaltig

Inklusivpreise