



PIZZERIA-RISTORANTE
by Fausto
ITALIA
EROLZHEIM
seit 1987



Inhaber: Fausto Miranda · Waldhornstraße 4 · 88453 Erolzheim

Telefon 07354 / 86 94 · www.pizzeria-italia-by-fausto.de







Ein Blick
in die Zukunft...



Wir sind für Sie da:

Mo. | Di. | Do. | Fr. | Sa.
11.30 Uhr bis 14.00 Uhr
17.30 Uhr bis 22.30 Uhr

So.
11.30 Uhr bis 14.00 Uhr
17.00 Uhr bis 21.30 Uhr

Mi.
Ruhetag



seit 1987
in Erolzheim

Verehrte Gäste,

Unser einziger und größter Wunsch ist,
dass Sie sich bei uns wohl fühlen.

Wir bemühen uns stets,
Sie aufmerksam zu bedienen,
damit Sie sich immer zufrieden
an den Besuch bei uns erinnern,
gerne wiederkommen und uns
Ihren Freunden empfehlen.

Selbstverständlich können Sie auch sämtliche
Gerichte telefonisch bestellen und mit nach
Hause nehmen.

Vielen Dank für Ihren Besuch
Ihr Fausto Miranda



SALATE

klein — groß

GRÜNER – SALAT (c)		5,00 €
GURKEN – SALAT (c)		5,90 €
TOMATEN – SALAT (c)		5,90 €
GEMISCHTER – SALAT (Beilage) (c) mit Tomaten, Gurken, Karotten, Bohnen		5,00 €
GEMISCHTER – SALAT (c) mit Tomaten, Gurken, Karotten, Bohnen	6,50 €	9,50 €
NIZZA – SALAT (c) mit Thunfisch und Zwiebeln	6,90 €	9,90 €
ITALIENISCHER – SALAT (c) mit Gurken, Tomaten, Karotten, Bohnen, Käse (g), Thunfisch, Artischocken, Peperoni, Oliven (4)	8,90 €	11,90 €
CAPRICCIOSA – SALAT (c) mit Gurken, Tomaten, Karotten, Bohnen, Käse (g), Thunfisch, Artischocken, Peperoni, Zwiebeln, Oliven und Sardellen (4)	8,90 €	11,90 €
CHEF – SALAT mit Tomaten, Gurken, *Schinken, Mais, Mozzarella (g) und Ei (c)	8,90 €	11,90 €



VORSPEISEN

BRUSCHETTA

9,00 €

PARMASCHINKEN

11,90 €

PARMASCHINKEN MIT MELONE

12,90 €

VORSPEISE „Italienische Art“ (g)

15,90 €

INSALATE CAPRESE (g)

mit Mozzarella (a), Pomodoro und Basilikum

10,90 €

KRABBENCOCKTAIL

mit Toast (b)

12,90 €

INSALATA MARE (n)

Meeresfrüchtesalat

15,90 €

Zu allen Vorspeisen reichen wir Ihnen Pizzabrot. (a)



SUPPEN

NUDEL – SUPPE (a)

5,00 €

TORTELLINI BRODO

Boullion mit Tortellini (1, 2, 3, 5, a)

5,50 €

MINISTRONE (c)

Gemüse-Suppe (a, k, f,)

5,50 €

Alle Preise sind incl. Mehrwertsteuer und Service.

FISCHGERICHTE für Feinschmecker

CALAMARI FRITTI (a, n) 19,90 €
Tintenfisch frittiert mit Beilagesalat und Remoulade (j)

CALAMARI „alla Griglia“ (n) 21,90 €
Tintenfisch vom Grill mit gegrilltem Gemüse, Beilagesalat und Pizza-Brötchen

CALAMARI „alla Chef“ (n) 21,90 €
Tintenfisch mit Oliven, Kapern, Knoblauch, Tomatensauce (scharf),
Beilagesalat und Pizza-Brötchen

GAMBERONI „alla Diavola“ (b) 25,90 €
Scampi mit Tomatensauce (scharf) Beilagesalat und Pizza-Brötchen

GAMBERONI „alla Griglia“ (b) 25,90 €
Scampi vom Grill mit gegrilltem Gemüse, Beilagesalat und Pizza-Brötchen

DUETTO „Calamari e Scampi“ (b) 25,90 €
Calamari und Scampi mit Gemüse Salat und Pizza-Brötchen

GRIGLIATA DI PESCE (b) 29,90 €
Zander, Calamari und Scampi mit gegrilltem Gemüse,
Beilagesalat und Pizza-Brötchen



FLEISCHGERICHTE

PAILLARD DI MAIALE

Schweineschnitzel vom Grill mit Pommes Frites und Salat

19,90 €

MILANESE (a, c)

Schweineschnitzel paniert (a) mit Pommes Frites und Salat

19,90 €

RUMPSTEAK „Ai Ferri“ (vom Grill) ca. 220 g mit Kräuterbutter (g), Pommes Frites und Salat

26,90 €

RUMPSTEAK „Italia“ ca. 220 g mit Tomaten, Kapern (l), Knoblauch, Oliven, Spaghetti und Salat

27,90 €

RUMPSTEAK „Porcini“ (vom Grill) ca. 220 g mit Steinpilzen, Knoblauch, Olivenöl, Rucola und Parmesan, Tagliatelle und Salat

28,90 €



Alle Preise sind incl. Mehrwertsteuer und Service.

PIZZA

auf Stein gebacken,
jede Pizza mit Käse (a) und Tomaten (g)

	klein Ø 28 cm	groß Ø 32 cm	Familie Ø 50 cm
PIZZA-BROT	4,00 €		
PIZZA MARGHERITA	8,00 €	9,00 €	22,00 €
PIZZA AGLIO mit Knoblauch	9,00 €	10,00 €	25,00 €
PIZZA SALAMI mit Salami (0, 2, 3, 7)	9,00 €	10,00 €	25,00 €
PIZZA CARCIOFI mit Artischocken	9,00 €	10,00 €	25,00 €
PIZZA PEPERONI mit Peperoni	9,00 €	10,00 €	25,00 €
PIZZA PROSCIUTTO mit *Schinken (0, 2, 3)	9,00 €	10,00 €	25,00 €
PIZZA FUNGHI mit Pilzen	9,00 €	10,00 €	25,00 €
PIZZA SARDELLE mit Sardellen	10,00 €	11,00 €	27,00 €
PIZZA O SOLE MIO mit *Schinken und Speielei (c)	10,00 €	11,00 €	27,00 €
PIZZA CIPOLLE mit Knoblauch und Zwiebeln	10,00 €	11,00 €	27,00 €
PIZZA ROMA mit *Schinken und Champignons	10,00 €	11,00 €	27,00 €
PIZZA RUSTICA mit Salami (0, 2, 3, 7) und Champignons	10,00 €	11,00 €	27,00 €
PIZZA HAWAI mit *Schinken und Ananas (3)	10,00 €	11,00 €	27,00 €
PIZZA CAPRESE mit frischen Tomaten, Mozzarella (g) Basilikum	10,00 €	11,00 €	27,00 €
PIZZA CONTADINA mit italienischer scharfen Salami u. scharfer Peperoni	10,50 €	11,50 €	29,00 €
PIZZA SICILIANA mit Oliven, Kapern (l) und Sardellen	10,50 €	11,50 €	29,00 €
PIZZA SPECIALE mit *Schinken, Champignons, Salami	10,50 €	11,50 €	29,00 €
PIZZA REGINA mit Salami, Paprika und Peperoni	10,50 €	11,50 €	29,00 €
PIZZA VEGETARIA mit Champignons, Artischocken, Oliven und Peperoni	10,50 €	11,50 €	29,00 €
PIZZA QUATTRO STAGIONI mit *Schinken, Champignons, Salami und Artischocken	10,50 €	11,50 €	29,00 €
PIZZA TONNO mit Thunfisch	10,00 €	11,00 €	31,00 €
PIZZA GORGONZOLA mit Gorgonzola (g)	10,00 €	11,00 €	31,00 €
PIZZA EROLZHEIM mit Zwiebeln, *Schinken, Sardellen und Speielei (c)	11,00 €	12,00 €	31,00 €
PIZZA QUATTRO FORMAGGI mit vier Käsesorten (g)	11,00 €	12,00 €	32,00 €
PIZZA MARINARA mit Thunfisch und Zwiebeln	11,00 €	12,00 €	32,00 €
PIZZA FRUTTI DI MARE mit Meeresfrüchten (n) und Knoblauch	12,50 €	13,50 €	32,00 €

	klein Ø 28 cm	groß Ø 32 cm	Familie Ø 50 cm
PIZZA ART DES HAUSES mit *Schinken, Salami, Champignons, Artischocken, Oliven, Peperoni und Sardellen	11,00 €	12,00 €	32,00 €
PIZZA CHEF (pikant) mit *Schinken, Champignons, Salami, Artischocken, Oliven, Peperoni, Kapern, Sardellen und Spiegelei (c)	12,00 €	13,00 €	32,00 €
PIZZA ADRIA (b) mit Shrimps und Scampi und Knoblauch	13,00 €	14,00 €	32,00 €

		groß Ø 32 cm	
PIZZA CALZONE (zugedeckt) mit *Schinken, Pilze, Salami und Peperoni			11,50 €
PIZZA CALZONE ITALIA (zugedeckt) mit Meeresfrüchten, Knoblauch und Petersilie			13,50 €

PIZZA-DELIKATESSEN

	klein Ø 28 cm	groß Ø 32 cm	Familie Ø 50 cm
PIZZA POSITANO mit Tomaten, Oliven, Sardellen, Knoblauch und Basilikum	9,00 €	10,00 €	22,00 €
PIZZA AMALFI mit Tomaten, Mozzarella, Parmaschinken, Rucola und Parmesankäse	12,00 €	13,00 €	32,00 €
PIZZA RIMINI mit Tomaten, Mozzarella (g), italienischer scharfe Salami, Broccoli und Gorgonzola	12,00 €	13,00 €	32,00 €
PIZZA CILENTO mit Tomaten, Mozzarella (g), italienische scharfe Salami, Steinpilzen und Rucola	12,00 €	13,00 €	32,00 €
PIZZA SOFIA LOREN mit Tomaten, Mozzarella (g), Spinat, Lachs und Knoblauch	12,50 €	13,50 €	32,00 €
PIZZA ISCHIA & CAPRI mit Tomaten, Mozzarella, Shrimps (b), Knoblauch, Rucola, Parmesankäse	13,00 €	14,00 €	32,00 €
PIZZA MARI & MONTI mit Tomaten, Mozzarella (g), Knoblauch, Meeresfrüchten (n), Spinat, Steinpilzen und Parmaschinken	13,00 €	14,00 €	32,00 €

Bei gewünschten Änderungen berechnen wir 1,00 € Aufschlag.
Bei Änderungswünschen der Familien-Pizza berechnen wir 2,00 € Aufschlag.
Zusätzlich Fisch 3,00 € Aufschlag.

Alle Preise sind incl. Mehrwertsteuer und Service.

PASTA | NUDELGERICHTE

SPAGHETTI NAPOLI mit Tomatensauce	10,00 €
SPAGHETTI CAFONE mit Olivenöl, Knoblauch und Peperoncino (scharf)	12,00 €
SPAGHETTI BOLOGNESE mit Hackfleischsauce (i)	12,00 €
SPAGHETTI CONTADINA mit *Schinken, Erbsen und Tomatensahnesauce (g)	12,00 €
SPAGHETTI PRIMAVERA mit Gemüse und Tomatensahnesauce (g)	12,00 €
SPAGHETTI AL PESTO mit grüner Pestosauce	12,00 €
SPAGHETTI ALLA MATRICIANA mit Zwiebel, Speck und Tomatensauce (Sauce enthält Wein)	12,50 €
SPAGHETTI CARBONARA mit verquirltem Ei, Zwiebel, und Speck	12,50 €
SPAGHETTI O SOLE MIO mit *Schinken, Erbsen und Tomatensahnesauce (g) mit Käse in Alufolie überbacken	12,50 €
SPAGHETTI TONNO mit Thunfisch, Zwiebeln , Kapern, Oliven und Tomatensauce (g) (Sauce enthält Wein)	13,00 €
SPAGHETTI PESCATORE mit Meeresfrüchten (n) und Tomatensauce (Sauce enthält Wein)	13,00 €
RIGATONI BOLOGNESE mit Hackfleischsauce (i)	12,00 €
RIGATONI DIAVOLO mit Speck und Tomatensauce (scharf)	12,00 €
RIGATONI GORGONZOLA mit Gorgonzolasauce (g)	12,00 €
RIGATONI AI BROCCOLI mit *Schinken, Broccoli und Tomatensahnesauce (g)	12,00 €
RIGATONI AI 4 FORMAGI mit vier Käsesortensauce (g)	12,50 €
RIGATONI AL FORNO mit *Schinken, Erbsen, Champignons und Bolognesesahnesauce (g, i) überbacken	12,50 €
TORTELLINI (3) ALLA PANNA mit *Schinken und Sahnesauce (g)	12,00 €
TORTELLINI (3) EMILIANI mit *Schinken, Champignons, Erbsen und Tomatensahnesauce (g)	12,00 €
TORTELLINI (3) AL FORNO mit *Schinken, Champignons, Erbsen Bolognesesahnesauce (g,i), mit Käse überbacken	13,00 €

TAGLIATELLE EMILIANE mit *Schinken, Erbsen, Champignons und Tomatensahnesauce (c ,g)	12,00 €
TAGLIATELLE ITALIA mit Gemüse, Shrimps und Tomatensahnesauce (b, c, g, Sauce enthält Wein)	14,00 €
TAGLIATELLE al SALMONE mit Lachs und Tomatensahnesauce (Sauce enthält Wein)	14,00 €
TAGLIATELLE AI PORCINI mit Steinpilzen, Knoblauch, Olivenöl, Rucola und Parmesan (c, g)	14,00 €
TAGLIATELLE GAMBERETTI mit Shrimps, Gambas und Tomatensahnesauce (b, c, g, Sauce enthält Wein)	15,00 €
TAGLIATELLE MARI & MONTI mit Shrimps, Rucola, Parmesan und Tomatensahnesauce (b, c, g, Sauce enthält Wein)	15,00 €
PENNE PIEMONTESI mit Champignons, Salami, Bolognese und Sahnesauce (g, i)	12,00 €
PENNE ARRABBIATA mit Champignons, Speck und Tomatensauce (scharf)	12,00 €
PENNE FANTASIA mit Steinpilzen, Paprika, Kapern l), Oliven und Knoblauch und Olivenöl	12,00 €
PENNE AL FORNO mit Champignons, *Schinken, Erbsen und Tomatensahnesauce überbacken (g)	12,50 €
GNOCCHI (3) BOLOGNESE mit Hackfleischsauce (a, i, l)	12,00 €
GNOCCHI (3) 4 FORMAGGI mit 4 Käsesortensauce (a, g, l)	12,00 €
LASAGNE AL FORNO Lasagneplatten mit Hackfleischsauce überbacken (a, c, g)	12,50 €

Für kleine Portionen berechnen wir Ihnen 1,00 € weniger.



Alle Preise sind incl. Mehrwertsteuer und Service.

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

PLUTO

Pommes mit Ketchup

4,50 €

PULCINELLA

Spaghetti mit Tomatensauce (a)

5,90 €

PINOCCHIO

Spaghetti mit Bolognese (a, i)

6,90 €

BIANCA NEVE

Rigatoni mit *Schinken und Sahnesauce (a, g)

6,90 €

MICKEY MAUS

Paniertes Schnitzel mit Pommes (a, c)

8,90 €

PIZZA für unsere kleinen Gäste

Ø 24 cm

SPEEDY GONZALES

mit Tomaten und Käse (a, g)

7,00 €

PROSCIUTTO

mit Tomaten, Käse und *Schinken

8,00 €

SALAMI

mit Tomaten, Käse und Salami (a, g)

8,00 €

SHERIFF

mit Tomaten, Käse, Salami und *Schinken (a, g)

9,00 €

ALF

mit Tomaten, Käse, *Schinken und Pilzen (a, g)

9,00 €

PIPPO

mit Tomaten, Käse, Salami, *Schinken und Pilzen (a, g)

9,50 €



ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

	0,2 l	0,4 l
MINERALWASSER	2,50 €	3,00 €
SPRITE	3,00 €	4,00 €
ORANGENLIMONADE	3,00 €	4,00 €
SPEZI	3,00 €	4,00 €
COLA (7,8)	3,00 €	4,00 €
COCA COLA LIGHT (7,8)	3,00 €	4,00 €
APFELSAFT	3,50 €	4,50 €
ORANGENSAFT	3,50 €	4,50 €
TRAUBENSAFT	3,50 €	4,50 €
JOHANNISBEER SAFT	3,50 €	4,50 €
MARACUJA SAFT	3,50 €	4,50 €
SAFT-SCHORLE	3,00 €	4,00 €
BITTER LEMON (9)	3,00 €	4,00 €

	0,75 l
SAN PELLEGRINO (spritzig)	5,90 €
ACQUA PANNA (still)	5,90 €

WARME GETRÄNKE

ESPRESSO	2,50 €
ESPRESSO CORRETTO	4,50 €
ESPRESSO DOPPIO	4,50 €
TASSE CAFFEE	3,00 €
TASSE CAPPUCCINO (g)	3,50 €
LATTE MACCHIATO	4,00 €
MILCHKAFFEE	4,00 €
KAFFEE COFFEIN FREI	2,50 €
GLAS TEE NACH IHRER WAHL	2,50 €
GLAS GLÜHWEIN	3,50 €

DESSERT

TIRAMISU	5,90 €
----------	--------

Alle Preise sind incl. Mehrwertsteuer und Service.

FASSBIER

	0,3 l	0,5 l
MECKATZER PILS	3,80 €	4,50 €
MECKATZER ZWICKELBIER	3,80 €	4,50 €
MECKATZER Weiss-Gold	3,80 €	4,50 €
RADLER	3,80 €	4,50 €
PAULANER HEFE-WEISSBIER	3,80 €	4,50 €
COLA-WEIZEN	3,80 €	4,50 €
RUSS	3,80 €	4,50 €
BIER TASTING (4 x 0,1 L)		4,50 €

FLASCHENBIER

	0,33 l	0,5 l
MECKATZER WEISSGOLD Alkoholfrei	3,80 €	4,50 €
PAULANER WEISSBIER KRISTALLKLAR		4,50 €
PAULANER HEFE-WEISSBIER DUNKEL		4,50 €
PAULANER HEFE-WEISSBIER LEICHT		4,50 €
PAULANER HEFE-WEISSBIER ALKOHOLFREI		4,50 €

APERITIV

	4 cl	5 cl
MARTINI BIANCO		4,90 €
LILLET		6,90 €
HUGO		6,90 €
CAMPARI SODA ODER ORANGE (1)		6,90 €
AMALFI (1)		6,90 €
LIMONCELLO SPRITZ (1)		6,90 €
APEROL (1)	4,50 €	
APEROL SPRITZ (1)		6,90 €

APERITIV Alkoholfrei

	10 cl
CRODINO (1)	4,00 €
BEN'S BITTER ROSSO (1)	4,00 €

CARTA DEI VINI | WEINKARTE

VINO ROSSO | OFFENE ROTWEINE

	0,1 l	0,25 l	0,5 l
LAMBRUSCO PERLWEIN I.G.T. Cantina Enovite Lombardia Italia 7,5% vol.	3,50 €	4,50 €	9,00 €
BARDOLINO D.O.C. Cantina Villa Belvedere Veneto Italia 11,5% vol.	4,50 €	6,00 €	12,00 €
MONTEPULCIANO D'ABRUZZO D.O.P Cantina Il Tollo Abruzzo Italia 12,5% vol.	4,50 €	6,00 €	12,00 €
PRIMITIVO PUGLIA I.T.G. Cantina Monte Pietroso Italia 13% vol.	4,50 €	6,00 €	12,00 €
CHIANTI D.O.C.G. Cantina di Montalcino Toscana Italia 12% vol.	5,00 €	6,50 €	13,00 €

VINO ROSE' | OFFENE ROSE' WEINE

	0,1 l	0,25 l	0,5 l
ROSE' D.O.C. Cantina Castelli Romani 11,5% vol.	4,00 €	5,50 €	11,80 €

VINO BIANCO | OFFENE WEISSWEINE

	0,1 l	0,25 l	0,5 l
FRIZZANTINO PERLWEIN Cantina il Solco Italia 7,5% vol.	3,50 €	4,50 €	11,80 €
FRASCATI D.O.C. Cantina Fontana Candida Italia 12% vol.	4,50 €	6,00 €	12,00 €
PINOT GRIGIO I.G.T. Cantina Ca' Donini Italia 12% vol.	4,50 €	6,00 €	12,00 €
CHARDONNAY I.G.T. Cantina Ca' Donini Italia 12% vol.	4,50 €	6,00 €	12,00 €
LUGANA FOLÀR D.O.C. Cantina Santi Italia 12% vol.	5,00 €	6,50 €	13,00 €

	0,1 l	0,25 l	0,5 l
WEINSCHORLE	3,50 €	4,50 €	9,00 €

DESERT-WEIN

	0,1 l	0,25 l	0,5 l
MOSCATO D'ASTI D.O.C.G. Beni di Batasiolo 5,5% vol.	5,00 €	6,00 €	12,00 €

PROSECCO | SEKT

	0,1 l	0,75 l
PROSECCO SANTA MARGHERITA BRUT D.O.C.G	4,50 €	27,90 €

WEITERE WEINE FINDEN SIE AUF UNSERER SEPARATEN WEINKARTE.

Alle Preise sind incl. Mehrwertsteuer und Service.

LIKÖRE

		2 cl
AMARETTO DI SARONNO	28 %	3,50 €
SAMBUCA MOLINARI	40 %	3,50 €
LIMONCELLO	34 %	3,50 €
FELLER KIRSCH-WHISKY	25 %	4,00 €

SPIRITUOSEN

		2 cl	4 cl
FELLER NUSSLER	40 %	3,50 €	
RAMAZZOTTI	30 %	3,50 €	
AMARO AVERNA	29 %	3,50 €	
FERNET BRANCA	39 %	3,50 €	
CYNAR	16,5 %		4,00 €

WEINBRAND

		2 cl
VECCHIA ROMAGNA	38 %	4,00 €

WHISKY

		2 cl
CHIVAS REGAL Aged 12 Years, blended Scotch Whisky	40 %	5,50 €
FELLER VALERIE Singlemalt	40 %	6,90 €

GRAPPA

		2 cl
GRAPPA STRAVECCHIA Riserva, 18 Monate	40 %	4,00 €
GRAPPA NARDINI Aquavite	40 %	4,50 €
GRAPPA NARDINI Riserva	50 %	5,00 €
ANDREA DA PONTE, VECCHIA GRAPPA DI PROSECCO BARRIQUE	42 %	5,50 €

WEITERE GRAPPAS FINDEN SIE AUF UNSERER SEPARATEN WEINKARTE

Alle Preise sind incl. Mehrwertsteuer und Service.

WEINE

Um unseren Service weiter zu verbessern und Ihnen eine größere und bessere Auswahl anzubieten, haben wir die folgenden Weine für Sie ausgesucht und hoffen, damit auch Ihren Geschmack getroffen zu haben. Falls Sie beim Öffnen eines Weines einen Korken aus Silikon, vor allem bei Jung- oder Weißwein sehen, sollten Sie dies nicht als „Billig“, sondern als Service am Weinfreund sehen. Der schlimmste Feind des Weines ist ein Korkfehler.

Junge, also auch die meisten Weißweine, brauchen aber keine Reifezeit in der Flasche mehr, sodass der Winzer getrost einen neutralen, teureren Silikonkorken verwenden kann, wenn er damit „Korkenschmecker“ 100% vermeidet.

Ihr Italia-Team wünscht viel Spaß beim Verkosten.



I ROSSI – DIE ROTEN

PRIMITIVO MENDOLA OTTO LUNE IGT CONTI ZECCA, PUGLIA



Der Primitivo ist eine echte Spezialität in Apulien: 85 Prozent Primitivo-Trauben sorgen für einen körperreichen Roten mit üppigen Früchten, appetitlichen Gewürzen und einem Hauch von Schokolade. Seinen Namen hat der große Primitivo übrigens von seiner Lagerung: Nach der Gärung in Stahltanks reift der Wein für acht Mondwechsel „Otto Lune“, teils in Eichenfässern, teils in Zementtanks. Auch das trägt zu dem samtigen Gefühl im Geschmack und seiner tiefroten Farbe mit granatroten Reflexen bei. Ideal zu Fleischgerichten und Pasta.

0,75 cl: 24,90 €

MAYRO MONTEPULCIANO D'ABRUZZO D.O.C.



Er präsentiert sich in einem intensiven Rubinrot. Sein reiches Bukett ist fruchtig und erinnert an schwarze Kirschen. Der Mayro ist körperreich, warm, geschmackvoll und lange anhaltend. Der Mayro begleitet sehr gut Pasta mit Ragout-Saucen, Spaghetti alla chitarra, Arrostiticini (gegrillte Fleischspieße aus Schafffleisch), Rotfleischgerichte und mittelreifem Käse.

0,75 cl: 22,90 €

ROSÉ

ROSÉ DI PRIMITIVO SALENTO IGP



Der partielle Abstich des Primitivo-Mostes erfolgt nach mehreren Stunden dauernder Mazeration, danach wird eine Weißgärung durchgeführt. Die Veredelung findet in Stahltanks statt. Organoleptisch zeigt sich der Wein in einer zarten rosa Farbe, mit einem intensiven Duft von mediterraner Macchia, der Nuancen von Kirsche und Himbeere aufweist. Er ist ein frischer und eleganter Wein, der am Gaumen harmonisch wirkt. Als Speisenbegleiter eignen sich italienische Vorspeisen, Fischsuppe, Fisch in der Folie sowie junger oder leicht reifer Käse.

0,75 cl: 24,90 €

I BIANCHI - DIE WEISSEN



LUGANA DOC TERRE DI MARIA PIA, VENETO

Dieser Lugana hat eine leichte strohgelbe Farbe mit grünlichen Reflexen. Das Bukett ist äußerst elegant und erinnert an Birnen und Pfirsiche. Im Geschmack ist er trocken, fruchtig, frisch und schmackhaft. Er ist voll, harmonisch und hat eine gute Struktur. Er ist ein hervorragender Aperitifwein und eignet sich besonders gut zu Vorspeisen, leichten Gerichten, Fisch und Meeresfrüchten.

0,75 cl: 32,90 €

LUGANA DOC CÁ DE FRATI, LOMBARDIA



Aus einer noblen Rebsorte wie dem Chardonnay einen besonderen Wein zu bereiten, mag einigen gelingen. Aus Trebbiano di Lugana können es nur wenige. Die Kellerei keltert die vielleicht besten Weine dieser Sorte. Der ohne den Einsatz von Holzfässern ausgebaute I Frati beeindruckt durch seine elegante, feinfruchtige Art. Er ist köstlich traubig und lässt seine noble Mineralität durch eine feine Feuerstein-Note erkennen.

Nur in limitierter Menge

0,75 cl: 36,00 €

EDDA IANCO SALENTO IGP



Die Vinifizierung beginnt damit, dass die Trauben abgebeert und einige Stunden in Kältemazeration gegeben werden. Anschließend erfolgt eine sanfte Pressung der Trester und eine statische Klärung unter Kälteeinwirkung. Die alkoholische Gärung findet in Fässern aus französischem Eichenholz statt. Der Wein besitzt eine strohgelbe Farbe mit goldenen Reflexen. Das Bouquet verführt mit einem Duft von Blüten, Pfirsich und leichter Vanille. Am Gaumen ist er opulent, gleichzeitig frisch, delikater und mineralisch. Er ist ein idealer Begleiter zu Vorspeisen und Fisch und passt auch hervorragend zu Käse.

0,75 cl: 33,90 €

IL PROSECCO SPUMANTE

SPUMANTE GOLD CUVÉE BRUT TERRE NARDIN, VENETO



Dieser Schaumwein wird aus den besten Glera-Trauben gewonnen nach der Methode Charmat. Er ist fruchtig, lebendig und spritzig, harmonisch im Geschmack mit eleganter, lang anhaltender Perlage. Im Bukett ist er zart und angenehm. Im Geschmack spielt er mit prickelnder Frische und klaren Aromen nach Pfirsich und Apfel. Er besitzt eine helle strohgelbe Farbe. Er empfiehlt sich als Aperitif, zu Fischgerichten und zu Desserts.

0,75 cl: 27,90 €

Alle Preise sind incl. Mehrwertsteuer und Service.

UNICA GRAPPA GRAN RISERVA BARRIQUE 10 ANNI ANDREA DA PONTE, VENETO



Unica ist eine Sonderauslese von reinsortigem Grappa Gran Riserva mit einem einzigartigen Bukett. Von schöner Bernsteinfarbe, entfaltet Unica einen Duft, in dem sich das Aroma von Likörweinen und florale Nuancen harmonisch mit abgelagertem Holz und gerösteten Mandeln verbinden. Eine Auslese der 10 besten Jahrgänge Grappa di Prosecco wird im kontinuierlich-diskontinuierlichen Destillierkolben nach dem exklusiven „Metodo Da Ponte 1892“ gebrannt. Im Geschmack samtig, trocken und dicht am Gaumen.

0,2 cl: 5,90 €

VECCHIA GRAPPA DI PROSECCO BARRIQUE ANDREA DA PONTE, VENETO



Lange in kleinen Limousinfässern abgelagert. Dieser Grappa wird aus Trester der Prosecco-Trauben und über 8 Jahre gewonnen. Das lange Lagern verleiht ihm einen zarten Vanilleduft und macht ihn besonders fein. Sein Geschmack ist harmonisch, weich, leicht und fruchtig. Hergestellt durch doppelte fraktionierte Destillation.

0,2 cl: 5,50 €

LE DICHIOTTO LUNE GRAPPA STRAVECCHIA MARZADRO, TRENTINO



Im typischen Destillierkolben destilliert und über mehr als zwei Jahre in kleinen Kirschbaum-, Eschen-, Eichen- und Robinenfässern verfeinert. Ein Grappa Stravecchia muß mindestens 18 Monate (= 18 Monde) reifen, um sich Stravecchia nennen zu dürfen. Im Bukett ist er intensiv, ätherisch und harmonisch. Im Geschmack vollmundig, ätherisch und rund mit einem Anklang an Vanillenoten.

0,2 cl: 5,50 €

GRAPPA RISERVA B.L.O NARDINI, VENETO



Sanft, intensiv und vollmundig. Ein edler Branntwein mit einem harmonischen und ausgewogenen Geschmack, der durch eine lange Reifung, mindestens 3 Jahre, in Fässern aus slawonischer Eiche entsteht.

0,2 cl: 5,50 €

GRAPPA BIANCA B.L.O NARDINI, VENETO



Intensiv, ausgewogen und rein. So präsentiert sich der Grappa von Nardini, der mit seinem Geschmack besondere Genussmomente zu beschern vermag. Ein zeitloser Klassiker, der sich durch seinen besonderen Duft und seine Klarheit auszeichnet.

0,2 cl: 4,50 €

Alle Preise sind incl. Mehrwertsteuer und Service.



GRAPPA ANTICA CUVÉE RISERVA DISTILLERIA NONINO, FRIULI

Der Grappa ist in Barrique gereift und wunderbar weich und angenehm im Geschmack. Sehr aromatisch. Er riecht nach Gewürzen, Croissants und kandierten Früchten, Vanille und Bittermandel.

0,2 cl: 7,90 €



GRAPPA CHARDONNAY LE GIARE MARZADRO, TRENTINO ALTO ADIGE

36 Monate lang in kleinen Fässern aus wertvollem Eichenholz gereift. Feine und elegante Duftnoten, weicher und trockener Geschmack.

0,2 cl: 7,90 €



GRAPPA AMARONE LE GIARE MARZADRO, TRENTINO ALTO ADIGE

36 Monate lang in kleinen Fässern aus wertvollem Eichenholz gereift. Reicher und intensiver, samtiger, anhaltender und angenehm einnehmender Geschmack.

0,2 cl: 7,90 €



GRAPPA GEWÜRZTRAMINER LE GIARE MARZADRO, TRENTINO ALTO ADIGE

36 Monate lang in kleinen Fässern aus wertvollem Eichenholz gereift. Reicher und intensiver, samtiger, anhaltender und angenehm einnehmender Geschmack.

0,2 cl: 7,90 €

Liebe Gäste,

Nach §9 Abs. 2 Zusatzstoffzulassungsverordnung, haben wir in unserer Speisekarte folgende Zusätze als Produktzuordnung und Fußnoten ausgewiesen.

- 0) mit Phosphat
- 1) mit Geschmacksverstärker
- 2) mit Antioxidationsmittel
- 3) mit Konservierungsstoff oder mit Nitritpökelsalz
- 4) Geschwärzt
- 5) mit Süßungsmittel
- 6) Enthält Sojaöl, aus genetisch veränderter Soja hergestellt
- 7) mit Farbstoff
- 8) Coffeinhaltig
- 9) Chininhaltig

Bei Gerichten mit dieser Kennzeichnung * verwenden wir Formvorderschinken mit Flüssigwürze.

Zu kennzeichnendes Allergen	Beispielsweise in folgenden Zutaten und Speisen enthalten (Kein Anspruch auf Vollständigkeit)
a) Glutenthaltiges Getreide namentlich Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut und Hybridstämme davon	Dinkelmehl, Weizenkeime, Paniermehl, Haferflocken
b) Krebstiere	Garnelen, Scampi, Krabbenmehl, Langusten
c) Eier	Gefrier-Ei, Meringuen, Biskuit, Teigwaren
d) Fisch alle	Fischarten, Fischextrakte, Würzpasten, Worcestersoße, Surimi, Fischöl, Kaviar
e) Erdnüsse	Erdnussbutter, Erdnusscreme, Erdnusspaste
f) Soja	Sojalecithin, Sojasprossen, Sojasoße, Tofu, häufig in vegetarischen/veganen Gerichten
g) Milch/Laktose	Vollmilch, Butter, Joghurt, Speisequark, Käse, Sahne, Milchspeiseeis
h) Schalenfrüchte namentlich Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashew- Kerne, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamianüsse	Marzipan, Nougat, Krokant, Müsli, Walnussöl
i) Sellerie	Gemüsebrühe, Salatsoßen, Würzmischungen, Waldorfsalat
j) Senf	Senfkörner, Senfsaat, Salatsoßen, Würzmischungen, Wurst
k) Sesam	Sesammehl, Sesamöl, Sesampaste, Tahina
l) Schwefeldioxid und Sulfite (> 10 mg/kg oder 10 mg/l, als SO ₂)	Calciumbisulfit/E 227, Calciumsulfit/E 226, Kaliumbisulfit/E 228, Kaliummetabisulfit/E 224, Natriumhydrogensulfit/E 222, Natriummetabisulfit/E 223, Natriumsulfit/E 221, Schwefeldioxid/E 220, geschwefelte Trockenfrüchte, üblicherweise in Meerrettich, Wein
m) Lupinen	Lupinenkerne, Lupinenmehl, Lupinenmilch, Tirmis, Lopino
n) Weichtiere	Calamares, Schnecken, Tintenfisch, Muscheln, Austern

BEI UNS KÖNNEN SIE FEIERN!

Taufe / Kommunion / Hochzeiten / Geburtstage / sonstige Anlässe

Bis zu 65 Personen



Inhaber: Fausto Miranda · Waldhorngasse 4 · 88453 Erolzheim

Telefon 07354/8694 · www.pizzeria-italia-by-fausto.de