

47	Piccante (A1, C, a, d) Thunfisch, Feta, Oliven, Kapern	13,50
48	Gamberetti (A1, e, D) Krabben, Knoblauch	14,00
49	Frutti di Mare (A1, C, D, F1) Meeresfrüchte, Knoblauch	14,00
50	Parma e Gamberoni (A1, C, D, b) Parmaschinken, Garnelen, Knoblauch	15,00
51	Spinacci e Gamberoni (A1, C, D) frischer Blattspinat, Garnelen, Knoblauch	15,00
52	Salmone e Spinacci (A1, C, B) Lachsfilet, frischer Blattspinat, Knoblauch	15,50

Pizza bianca

ohne Tomatenpolpa

53	Siciliana (A1, C, a, d) Mozzarella, Cherrytomaten, Sardellen, Oliven, Kapern,	13,00
54	Tricolore (A1, C) Mozzarella, frischer Blattspinat, Cherrytomaten	12,50
55	Gardesana (A1, C) Mozzarella, Cherrytomaten, Rucola, Parmesan	13,50

Zuzüglich zum Preis der Pizza Extras wie:

Salami, Schinken, Zucchini, Thunfisch, Champignons, Sardellen, Kapern, Oliven	2,00
Krabben, Meeresfrüchte, Gorgonzola, Parmesan, Ruccola, Mozzarella, Camembert, Feta	2,50
Knoblauch, Zwiebeln	1,00
Lachs, Parmaschinken, Spianata Calabrese, Bolognesesauce	4,00
Garnelen, Büffelmozzarella	5,00
sonstige Wünsche	2,00

La Pasta

Unsere Pasta-Gerichte werden à la Minute zubereitet.

Wir bieten unsere Pastakarte auch als Glutenfrei,

Dinkel- und Kamutvariante in Bio Qualität gegen Aufpreis an.

71	Spaghetti alla Bolognese (A1, C, D)	12,50
72	Spaghetti Carbonara (A1, G, a, b) mit Speck und Eigelb	12,50
73	Linguine alla Amatriciana (A1, a, b) mit Speck und Tomaten	12,50

74	Spaghetti Aglio e Olio (A1, C) Olivenöl, Knoblauch, Peperoni, Parmesan	12,00
75	Penne Spinacci e Gorgonzola (A1, C, E1) frischer Blattspinat, Gorgonzola, Walnuß	12,50
76	Pasta al Forno (A1, C, I) Bolognesesauce mit Mozzarella überbacken	12,00
77	Lasagne (A1, C, G, I) Bolognesesauce mit Mozzarella überbacken	12,00
78	Gnocchi Pere e Nocci (A1, C, E1) mit Mascarponesauce, Birne, Walnuß und Rucola	12,50
79	Spaghetti al Nero di Sepia (A1, C, F1, D) schwarze Nudeln mit Krabben in einer leichten Weinschaumsauce	14,00
80	Tris (A1, C, G, I) Lasagne, Penne und Gnocchi mit Bolognesesauce und Mozzarella überbacken	12,50
81	Tagliatelle al Salmone (A1, B) Bandnudeln mit Lachsfilet in fruchtiger Tomatensauce	15,50
82	Spaghetti con Gamberoni (A1, D) mit Garnelen in fruchtiger Tomatensauce	15,50

Zusatzstoffe in den Zutaten:

Spianata Calabrese: Antioxidationsmittel, Nitritpöckelsalz, Kaliumnitrit
 Salami: Antioxidationsmittel, Nitritpöckelsalz
 Oliven: geschwärzt
 Artischoken: Antioxidationsmittel
 Mayonnaise: Milcheiweiß
 Form-Vorderschinken: Milcheiweiß, Antioxidationsmittel, Nitritpöckelsalz, 20% H. Art, Würzlake
 Panadeteig (Calamari): Antioxidationsmittel, Farbstoff, Geschmacksverstärker
 Guanciale: Antioxidationsmittel, Kaliumnitrit, Nitritpöckelsalz

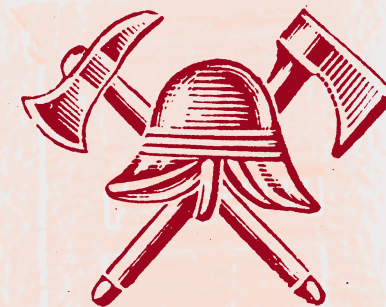
Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.

A	Getreideprodukte (glutenhaltig) 1 Weizen, 2 Gerste
B	Fisch
C	Milch und Laktose
D	Krebstiere
E	Nüsse 1 Walnuß, 2 Erdnuß
F	Weichtiere 1 Tintenfisch, 2 Schnecken
G	Eier
H	Sojabohnen
I	Sellerie
J	Sesamsamen
K	Senf
L	Lupinen
M	Erdnüsse
N	Schwefeldioxid und Sulfite

a	Antioxidationsmittel	b	Nitritpöckelsalz und Kaliumnitrit
c	Milcheiweiß	d	geschwärzt
e	Farbstoff	f	Geschmacksverstärker
g	koffeinhaltig	h	alkoholhaltig

Pizzeria - Enoteca »Altes Spritzenhaus«

Inhaber: S. Popovici



traditioneller Steinofen mit Holzfeuer

Mitnahmekarte

59469 Ense-Bremen · Zur Waterlappe 1

Tel. 02938/4731

Öffnungszeiten:

Freitag und Samstag 17:30 bis 21:30 Uhr

Sonntag 17:00 bis 20:30 Uhr

Familie Popovici

Alle Preise in Euro inkl. Bedienung und gesetzlicher Mehrwertsteuer

Keine Kartenzahlung möglich

I nostri Prodotti

Wir beziehen für unsere Salate und Pizza frische, regionale und saisonale Produkte von der Biomühle Eiling in Sichtingvor und dem Biohof Knapp in Altenmellrich.



Antipasti

2	Carpaccio di Manzo (C, N) rohes Rinderfilet mit Rucola und Parmesan	14,00
3	Panini Allioli (A1, G, o) Pizzabrötchen mit Knoblauch-Mayonnaise	6,00
4	Focaccia (A1, C) mit Parmesan und Olivenöl	8,50
5	Affettati Misti (C, N, a, b, d) Antipastiplatte mit Aufschnitt aus Edelsalamisorten, Parmaschinken, Käse	13,50
6	Gamberoni Aglio (D, G) in Knoblauchmarinade gebratene Garnelen	16,00
8	Calamari (F1, G, A1, a, e, f) panierte Tintenfischringe	14,50

La Insalata

12	Caprese di Bufala (C, N) Tomaten und Büffel-Mozzarella	12,00
13	Insalata Mista (N) gemischter Salat nach Saison	12,00
14	Insalata Tonno (B, N) gemischter Salat mit Thunfisch	13,00
15	Barbabietola (C, E1, N) Rote Bete mit Feldsalat, Feta, Walnuß und Birne	13,50
16	Contadina (C, N, d) gemischter Salat mit Feta, Oliven und roten Zwiebeln	13,50
17	Pollo (C, N, d, e) gemischter Salat mit Hähnchenbrust und Feta	16,50
18	Rucola e Gamberoni (D, N) mit Blattsalat, Rucola, Paprika, Cherrytomaten und gebratenen Garnelen	16,00

La Pizzeria

Für unseren Teig benutzen wir einen Mix aus Biomehle auf Weizenbasis.

Der Teig reift langsam in über 30 Stunden.

Daher ist er sehr bekömmlich und sehr leicht verdaulich.

Außerdem bieten wir auch einen reinen Vollkornteig aus Kamutmehl an.

Pizza aus Kamut-Getreide

Aufpreis von 2,- Euro für jede Pizza

Kamut ist ein Urgetreide das ein ausgesprochen nahrhaftes und gesundes Lebensmittel ist.

Es enthält bis zu 40% mehr Proteine als andere Getreidesorten, sowie einen 35 % höheren Anteil an Magnesium und Zink.

Außerdem enthält es Selen,

Folsäure und eine beachtliche Menge an Vitamin E- und B-Vitaminen. Geschmacklich ähnelt es dem Dinkel, ist würzig-nussig, leicht mehlig und trockener als Weizenmehl.

Unser Kamutteig wird aus Bioware hergestellt.

Pizza rossa

mit Mozzarella und Tomatenpolpa

30	Margherita (A1, C)	10,00
31	Sorrento (A1, B, a, d) Sardellen, Oliven und Kapern	12,00
32	Carciofini (A1, B, a) Oliven und Artischoken	12,00
33	4 Formaggi (A1, C) Camembert, Gorgonzola, Mozzarella, Parmesan	13,00
34	Vegetaria (A1, C, a) frische Champignons, Zucchini, Artischoken, Cherrytomaten	13,00
35	Mele e nocci (A1, C, E1) Apfel, Camembert, Walnuß	13,00
36	La Pera (A1, C, b) Birne, Gorgonzola, Parmaschinken	13,50
37	Buon Gusto (A1, C) frischer Blattspinat, Gorgonzola	13,00
38	Napoli (A1, B, C, a) Thunfisch, Sardellen, Kapern, rote Zwiebeln	13,00
39	Calabrese (A1, C, b, a) Spianata Calabrese, rote Zwiebeln	13,50
40	Romana (A1, C, a, b) Salami, frische Champignons	12,50
41	Regina (A1, C, a, b, c) Form-Vorderschinken, frische Champignons	12,50
42	Parma e Rucola (A1, C, b) Parmaschinken, Rucola, Parmesan	14,50
43	Rustica (A1, C, a, b, e) Salami, Form-Vorderschinken, frische Champignons	13,00
44	Tonno-Cipolla (A1, C, F) Thunfisch, rote Zwiebeln	12,50
45	Inferno (A1, C, a, b) Salami, Spianata Calabrese, frische Champignons, Peperoni	13,00
46	Calzone (A1, C, a, b, c) Salami, Form-Vorderschinken, frische Champignons	13,00