La Storia - Die Geschichte

Hallo zusammen,

mein Name ist Antonio Ferraro – oder wie mich alle nennen: **Toni**.

Ich bin in einer gastronomischen Familie, mitten in **Enzweihingen** aufgewachsen. Durch meine Leidenschaft zum Fußball schloss ich mich mit fünf Jahren dem TSV Enzweihingen an und kenne dadurch den **Bruckenwasen** sehr gut.

Meine Familienwurzeln stammen aus **Altomonte** – einem kleinen Ort in Kalabrien im Süden Italiens.

Und wenn Heimat auf Heimat trifft, entsteht das **Altomonte am Bruckenwasen**, welches ich seit April 2022 im renovierten Zustand übernommen habe und mit Herzblut führe.

Die Verbundenheit zu diesen Regionen ist mir sehr wichtig, dies spiegelt sich in unseren Produkten mehrfach wider. Daher kommen z.B. unsere Weine aus **Enzweihingen** bzw. Kalabrien und unser hauseigenes Olivenöl direkt aus **Altomonte**.

Wir als familiengeführtes Restaurant bieten Ihnen eine klassische Küche aus deutschen und italienischen Gerichten an. Bei uns werden die Gerichte von Mamma Francesca und Papa Francesco mit viel Liebe und Geduld zubereitet.

In der folgenden Speisekarte listen wir Ihnen unsere Gerichte nach der italienischen Essenskultur auf. Bei Fragen steht mein Team und ich Ihnen sehr gerne zur Verfügung.

In diesem Sinne – **BUON APPETITO**, lassen Sie es sich schmecken!

Toni





Antipasti | Vorspeisen

Insalata Caprese 🔰

Vorspeisensalat mit Tomatenscheiben & Büffelmozzarella, angemacht mit hauseigenem Olivenöl – serviert mit Panini⁷
10,80

Antipasto misto

gemischter italienischer Vorspeisenteller – serviert mit Panini¹ 13,90



geröstete Panini mit Tomatenstücken ϑ gehobeltem Parmesan^{1/3/7/a} **9.30**

Insalate | Salate



kleiner bunter Salat – verfeinert mit Kräuter-Balsamico Dressing 5.20

Insalatina Altomonte

Bohnensalat mit gehackten Zwiebeln in Balsamico Dressing – nach Mamma Francescas Art 7.30

Insalata di Tonno

großer gemischter Salat mit Gurken und Tomaten getoppt mit Thunfisch, Oliven & Zwiebeln - verfeinert mit Kräuter-Balsamico Dressing^{4/b}

11,80

Insalata Contadina

großer gemischter Salat mit Gurken und Tomaten getoppt mit geriebenem Fetakäse, Oliven, Zwiebeln & Paprika – verfeinert mit Kräuter-Balsamico Dressing^{7/b}

12,30

Insalata Pollo

großer gemischter Salat mit Gurken und Tomaten getoppt mit panierten Hähnchenschnitzelstreifen – verfeinert mit Kräuter-Balsamico Dressing¹



Primi fiatti | Erste Gänge

Rigatoni al forno

Rigatoni mit Schinken, Erbsen & Ei in Tomatenhackfleischsugo verfeinert mit Sahne, überbacken mit Galbani Mozzarella nach Mamma Francescas Art^{1/3/7}

Rigatoni al forno

Rigatoni mit Champignons, Erbsen in Tomaten-Sahne-Sugo, überbacken mit Galbani Mozzarella nach Mamma Francescas Art^{1/3/7}

11.30

Penne ai quattro formaggi

Penne in einer fein abgeschmeckten, cremigen Käsesoße aus vier verschiedenen Käsesorten^{1/7} 11,50

Penne Verdure

Penne mit mediterranem Grillgemüse in hausgemachtem Tomatensugo¹ 12,90

Spaghetti al Tartufo

Spaghetti in einer feinen Parmesan-Trüffelölcreme^{1/7}

14,80

Spaghetti ai Frutti di Mare

Spaghetti mit Meeresfrüchten mediterran zubereitet, garniert mit Muscheln und Garnelen 1/2/4/14 15,30

Secondi piatti | Zweite Gänge

Piccata Milanese

Paniertes Schweineschnitzel mit Spaghetti getoppt mit unserem hausgemachtem Tomatensugo & Parmesansplittern^{1/3/7/a}

15,50

Gamberoni grigliate

gegrillte Garnelen nach mediterraner Art serviert auf Blattsalat^{4/14}

19,50



– alle Preise in Euro incl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer –



Margherita 🔰

Tomatensauce & Mozzarella^{1//7}

8,70

Francesca

mit herzhafter Salami^{1/7/10}

9.10

Prosciutto

original mit Hinterkochschinken^{1/7/e}

9,30

Giulia

mit Schinken & frischen Champignons^{1/7/e}

9,60

Chiara

mit Thunfisch & Zwiebeln^{1/4/7}

10,10

Classico

mit Salami, Schinken & frischen Champignons^{1/7/10/e}

10,20

Calzone

Teigtasche gefüllt mit Salami, Schinken & Champignons^{1/7/10/e}

12,10

Quattro Stagioni

mit Salami, Schinken, frischen Champignos & Paprika^{1/7/10/e}

10,40

Quattro Formaggi

mit vier verschiedenen Käsesorten^{1/7}

10,90

Christian

mit Sardellen & Oliven^{1/4/6/7/b}

11,10





Francesco

mit pikanter italienischer Salami^{1/7/10}

11,90

Altomonte

mit pikanter italienischer Salami, Oliven & Kapern^{1/7/10/b}

12.20

Verdure V



mit mediterranem Grillgemüse^{1/7}

12.40

Rebell

mit pikanter Salami, Sardellen, Oliven, Peperoni & Knoblauch^{1/4/7/10/b} 12,90

Teresa

mit luftgetrocknetem Parmaschinken, frischem Rucola & gehobeltem Parmesan^{1/7} 13.10

ai Frutti di Mare

mit Meeresfrüchten & Muscheln^{1/2/4/7/14}

13,50

L'ingrediente segrecto é l'amore

Unser Pizzateig wird mit viel Liebe und ausschließlich aus Mehl, Hefe, Salz und Wasser hergestellt.

Anschließend geben wir der ganzen Masse 24 Stunden zum "Ausruhen". Zu guter Letzt wird der Pizzateig zu Teiglingen geformt und wird dann zu Ihrer ausgewählten Pizza ausgearbeitet, belegt und gebacken...

PARTY-PIZZA 50 x 50 cm

Gerne bereiten wir Ihnen diese Art von Pizza zu. Kontaktieren Sie uns bitte mindestens einen Tag vorher und bestellen Sie Ihre Party-Pizza.



Piatti tedesci | Deutsche Gerichte

Wurstsalat

nach Art des Hauses – serviert mit Panini^{7/10} 10.30

Fleischkäse mit Spiegelei

feiner Fleischkäse in Zwiebelsauce mit Spiegelei – serviert mit Panini^{1/3/9/10} 10.20

Paniertes Schweineschnitzel

– mit Pommes, dazu kleiner Salat¹ – mit Spätzle und Bratensauce, dazu kleiner Salat^{1/3} 14.60

Paniertes Hähnchenschnitzel

– mit Pommes, dazu kleiner Salat¹ – mit Spätzle und Bratensauce, dazu kleiner Salat^{1/3} 15,30

Schwabenteller

feiner Fleischkäse mit Spiegelei & paniertem Schweineschnitzel mit Spätzle, übergossen mit Bratensauce, dazu kleiner Salat^{1/3/9/10}

18.30

Per le nostre bimbi | Für unsere kleinen Gäste





mit Ketchup oder Mayo 3.50

Spaghettilini

– kleine Portion Spaghetti Napoli¹ – kleine Portion Spaghetti Bolognese¹ 5,80

Spätzle mit Soß

kleine Portion Spätzle mit Bratensauce^{1/3} 5,80

Kinderschnitzel

kleines paniertes Schweineschnitzel mit Pommes¹



– alle Preise in Euro incl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer –

Aqua Minerale | MineralWasser

Ensinger Gourmet Bio <i>Classic</i>	0,51	3,50
Ensinger Gourmet Bio <i>Medium</i>	0,51	3,50
Ensinger Gourmet Bio <i>Still</i>	0,51	3,50

Aperitivo | Aperitif

Aperol Spritz	0,251	5,90
Limoncello Spritz	0,251	5,90
Lillet Wild Berry	0,251	5,90

Bibite | Softdrinks

Diovid Solidari IIIS			
Coca-Cola	0,331	3,50	
Coca-Cola Zero	0,331	3,50	
Fanta	0,331	3,50	
Mezzo Mix	0,331	3,50	
Stuggi Schorle <i>Apfel</i>	0,331	3,60	
Stuggi Schorle <i>Johannisbeere</i>	0,331	3,60	
Stuggi Schorle <i>Rhabarber</i>	0,331	3,60	

Birra | Bier

Hochdorfer Fassbiere:

Gold (Export)	0,5l 0,3l	4,20 3,50
Hefeweizen	0,5l 0,3l	4,20 3,50
Pils	0,31	3,50
Hochdorfer Flaschenbiere:		
Kellergold <i>(naturtrübes Export)</i> Kristallweizen Natur Radler	0,5I 0,5I 0,3I	4,20 4,20 3,50
Sportweizen (alkoholfreies Hefeweizen) FreiBier (alkoholfreies Kellerpils) Natur Radler (alkoholfrei)	0,5l 0,3l 0,3l	4,20 3,50 3,50

Vino Bianco | Weisswein 12

Riesling (trocken) Weingut Kinzinger	0,251	4,50	
Blanc de Noirs (fruchtig) Weinbau Bachmann	0,251	4,90	
Grauburgunder Bunter Mergel (trocken) Weingut Kinzinger	0,251	6,50	
Lugana (trocken) Famiglia Olivini	0,251	7,80	
Vino Rossa Rot	wein ¹²		
Trollinger Lemberger (halbtrocken) Weingut Kinzinger	0,251	4,50	
Lemberger Fundament (trocken) Weingut Kinzinger	0,251	5,60	
Primitivo Orus (trocken) Vinosia	0,251	6,70	
Principe Spinelli (trocken) Tenuta luzzolini	0,251	7,80	
Vino Rosato Roséwein 12			
Trollinger Rosé (halbtrocken) Weingut Kinzinger	0,251	4,50	
Cuvée 1 (fruchtig) Weinbau Bachmann	0,251	4,90	
Muskat Trollinger Rosé (fruchtig) Weingut Kinzinger	0,251	5,60	

Spritzer di Vino | Weinschorle 12

D - I - I - I - I	/ \ \ /	/	D - / !
ISOL/VIDID		MAIN /	Roséwein
I VOLVVCII I	/ VVC133	V V C /	1/036446111

0,251

3,50

Digistivo | Digestif

Grappa	2 cl	4,10
Ramazotti	4 cl	3,80

Cafe | Kaffee

Espresso	2,20
Cappuccino ⁷	2,90
Latte Macchiatto ⁷	3,10
Affogato ⁷	3,50

Dolci | Dessert

Lust auf ein Dessert?

Bitte beachten Sie unsere Empfehlungstafel oder fragen Sie unser Servicepersonal.

Allergene | Allergene

- (1) Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
- (2) Krebstiere und Krebstiererzeugnisse
- (3) Eier und Eiererzeugnisse
- (4) Fisch und Fischerzeugnisse
- (5) Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
- (6) Soja und Sojaerzeugnisse
- (7) Milch und Milcherzeugnisse, einschließlich Laktose
- (8) Schalen- / Hülsenfrüchte (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashewnuss, Pecanuss, Pistazie, Macadamianuss und Queenslandnuss) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
- (9) Sellerie und Sellerieerzeugnisse
- (10) Senf und Senferzeugnisse
- (11) Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse
- (12) Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als SO² angegeben
- (13) Lupine sowie Erzeugnisse daraus
- (14) Weichtiere (Mollusken) sowie Erzeugnisse daraus



- (a) Konservierungsstoffe
- (c) Geschmacksverstärker
- (e) Phosphat
- (g) Chinin

- (b) Farbstoffe
- (d) Süßstoffe
- (f) Schwefel
- (h) Koffein



