PIATTI DI CARNE / FLEISCHGERICHTE

DI MAIALE / VOM SCHWEIN

PARMESANSCHNITZEL (a,c) — 14,50€
paniertes Schnitzel mit Bolognesesoße (d) und Mozzarella überbacken

COTOLETTA BOLOGNA (a,c) — 15,50€
Paniertes Schnitzel mit Hinterkochschinken (1,3,4,5), Provolone dolce, in Sahnesoße mit Bolognesetopping (d)

COTOLETTA RUSTICA — 16,00€
gegrilltes Nackensteak mit Zwiebeln, Knoblauch, frischen Champignons und Rosmarin

COTOLETTA ALLA GRIGLIA — 15,00€
gegrilltes Nackensteak mit hausgemachter Zitronen- oder Knoblauchkräuterbutter

DI VITELLO / VOM KALB

PICCATA MILANESE (a,c) — 22,90€
mit Ei und Grana Padano DOP nach Mailänder Art paniert

SCALOPPINA FUNGHI (c) — 23,80€
Kalbsschnitzel mit frischen Champignons in würziger Sahne-Kräutersoße

SCALOPPINA ALL LIMONE (c) — 23,80€
Kalbsschnitzel in fruchtiger Zitronensoße mit Weißwein abgeschmeckt

DI MANZO / VOM RIND

BISTECCA GRIGLIA — 21,90€
Roastbeef gegrillt mit Knoblauch-Kräuterbutter

BISTECCA CACCIATORE (c) — 23,80€
Roastbeef mit Zwiebeln, frischen Champignons, Knoblauch und frischem Rosmarin, in Rotweinsoße (**d)

Alle Fleischgerichte servieren wir mit knackigem Salat, frischem Gemüse und nach Wahl Pommes, Kroketten Rosmarinkartoffeln oder Pasta.

Regelmäßig bieten wir fangfrischen Fisch an.

Neue Pizzen und Gerichte der Saison aus der Hauptkarte auch für außer Haus. Fragen Sie uns!

LEGENDE NATÜRLICHE ALLERGENE UND ZUSATZSTOFFE:

Allergene		Zusatzstoffe	
a	Ei	1	Antioxidationsmittel
b	Milch	2	geschwärzt
c	Weizengluten	3	Nitritpökelsalz
d	Sellerie	4	Phosphat
e	Nüsse und Schalenfrüchte	5	Glutamat
f	Soja		
*	Coffein		
**	Sulfite		
***	Alkohol		

Abonnieren Sie uns auf Facebook:
www.facebook.com/PizzeriaCalabriaBruecken

Preisveränderungen sind vorbehalten.
Preisliste gültig ab 01.07.2023.

Gestaltung, Layout & Druck: printmichel.de by Diana Grandmaire Photography & Webdesign, Buhlenberg, www.grandmaire.de

Pizzeria Calabria

UNSERE SPEISEKARTE: FRISCHE, QUALITÄT UND GESCHMACK

HÖCHSTE ANSPRÜCHE AN UNSERE LIEFERANTEN UND UNS SELBST

Sie können in unserer Pizzeria Calabria mehr als das Gewöhnliche erwarten. Beste Qualität und Geschmackserlebnisse in einem schönen Ambiente!

Wir bieten Pizza, Pasta und calabrische Gerichte aus Salvatores Heimat mit überwiegend frischen, zum Teil regionalen Zutaten an. Wir verzichten auf Fertigsuppen und -soßen und auch Pasta wird nach Mama‘s Rezept hausgemacht, frisch und sorgfältig zubereitet. Zu jeder Saison gibt es eine extra Speisekarte mit besonderen Gerichten und exclusiven Pizzen der Jahreszeit entsprechend. Vegetarier und Veganer dürfen aus unserer „Veggie-Karte“ wählen und für unsere kleinen Gäste bieten wir viele Gerichte der Karte auch als Kinderteller an.

Unser Frische-Versprechen bedeutet auch, dass einzelne Gerichte der Speisenkarte kurzfristig ausverkauft sein können. Bei Geschmack und Qualität kennen wir keine Kompromisse.

GUTEN APPETIT!

Pizzeria Calabria

BESTELL- & RESERVIERUNGS-HOTLINE:

06782 9 88 80 60

ÖFFNUNGSZEITEN:

DIENSTAG - FREITAG UND SONNTAG:
á la Carte:
11:30 - 14:00 Uhr | 17:00 - 22:30 Uhr*

SAMSTAG:
á la Carte:
17:00 - 22:30 Uhr*
*Küche geöffnet bis 21:30 Uhr

DONNERSTAG - SAMSTAG UND AN ABENDEN VOR FEIERTAGEN:
Cocktails, Wein und Knabbereien:
22:00 - ca. 1:00 Uhr

MONTAG: RUHETAG

Inhaber: Salvatore Marino
Am Bahnhof 2 - 55765 Birkenfeld
Mail: kontakt@salva.pizza
Web: salva.pizza

ANTIPASTI / VORSPEISEN

Antipasto Verbicarese kalt/warm (a,b,c,1,3) 12,50€
gemischte Vorspeise mit u.a. gegrilltem Gemüse, excl. Spezialitäten aus Calabrien, ital. Käse, Bruschetta-Creme „Sole di Calabria“ und orig. ital. Rohwurst-Spezialitäten

Antipasto Vegetale / veget. Vorspeisenteller (a,b,c,1) 11,50€
gemischter Vorspeisenteller wie oben vegetarisch

Fritelle Miste (a,c) **(vegetarisch)** 4,80€
mit Gemüse gefüllte hausgemachte Teighäppchen

Melanzane alla Parmiggiana (vegetarisch) 8,00€
gegrillte Auberginen geschichtet mit Tomatensoße und Mozzarella überbacken

Melanzane alla Griglia (vegan) 7,00€
gegrillte Auberginen nach Art des Hauses mariniert

Parmaschinken DOP mit Melone 11,50€

Portion Bruschetta (c) **(vegan)** mit frischen Tomaten 5,00€

Knoblauchbrot (c) **(vegetarisch)** Stück 0,80€
mit hausgem. Knoblauch-Kräuterbutter

Knoblauchbrot mit Mozzarella (c) **(vegetarisch)** Stück 1,10€
mit hausgem. Knoblauch-Kräuterbutter mit Mozzarella überbacken

Scampi all `Aglio e Limone 9,50€
Cocktail Shrimps in hausgemachter Zitronen-Knoblauch-Kräutermarinade mit Olivenöl

ZUPPE/HAUSGEMACHTE SUPPEN

Minestrone (d,e) **(vegan)** 7,50€
hausgemachte ital. Gemüsesuppe mit Olivenöl und frischen Kräutern

Zuppa di Cipolla (d,c) **(vegetarisch)** 7,00€
Zwiebelsuppe mit geröstetem Weißbrot und Mozzarella überbacken

Tortellini in Brodo (a,b,c,d,e,1) 8,50€
hausgemachte Hühnerbrühe mit Fleisch- und Tortellini-Einlage

INSALATE/SALATE

Piccola Insalatina (vegan) 4,50€
kleiner gemischter Beilagensalat

Insalata Mista (vegan) 6,50€
gemischter Salat mit Artischocken, frischer Paprika, Tomaten, Gurken, Oliven (2) und Zwiebeln

Insalata di Tonno 9,00€
Blattsalat mit reichlich Thunfisch, Gurken, Artischocken, Tomaten, Zwiebeln und Oliven (2)

Pomodori alla Caprese (vegetarisch) 8,50€
frische Tomaten, Mozzarella, Basilikum, traditionell mit Olivenöl

Pomodori alla Caprese di Bufala (vegetarisch) 10,50€
Tomaten, würziger ital. Büffelmozzarella, Basilikum, mit Olivenöl

Insalata Italiana 8,00€
Blattsalat, Tomaten, Eier, Gurken, Hinterkochschinken (1,3,4,5), Oliven (2), frisch gehobelter Grana Padano DOP

Insalata Gran Sorpresa 14,50€
Großer Salat mit Blattsalat, Tomaten, Thunfisch, Eiern, frischen Champignons, frischer Paprika, Cocktail-Shrimps, Gurken, Artischocken, Oliven (2), Hinterkochschinken (1,3,4,5), frisch gehobelter Grana Padano,

Hausgemachte Dressings nach Wahl:
Sahne, Joghurt oder Essig-Olivenöl-Balsamico

PIZZEN (c)

	26cm	30cm	40cm
Margherita (vegetarisch) mit frischen Tomaten und frischem Basilikum	7,50€	8,50€	13,50€
A la Calabrisella mit original ital. Büffelmozzarella, ital. Salsiccia (Rohwurst-Spezialität), frischer Basilikum	9,00€	10,50€	15,50€
Salami (1,3)	7,50€	8,50€	13,50€
Tutto Salami (1,3), Pepperoniwurst (1,3), frische Champignons	8,50€	10,00€	15,00€
Chef Knoblauch, Parmaschinken DOP, Rucola, frisch gehobelter Grana Padano DOP	10,00€	11,50€	18,00€
Tonno Thunfisch, rote Zwiebeln	9,00€	10,50€	15,50€
Vierjahreszeiten Salami (1,3), frische Paprika, frische Champignons, frisches Gemüse der Saison	8,50€	10,00€	16,00€
Hawaii Hinterkochschinken (1,3,4,5), frische Ananas	8,50€	10,00€	15,50€
Calabrese Salsiccia (ital. Rohwurst), Oliven(2), gegrillte Auberginen, Knoblauch, frischer Basilikum	10,00€	11,50€	17,00€
Capriciosa Artischocken, Hinterkochschinken (1,3,4,5), Oliven (2), frische Champignons	8,50€	10,00€	15,00€
Vegetale (vegetarisch) frische Champignons, Blattspinat, Artischocken, frische Paprika, rote Zwiebeln, Oliven (2), gegrillte Zucchini, Knoblauch	9,50€	11,00€	17,00€
Tri Colore Salami (1,3), Cocktail-Shrimps, Blattspinat	9,50€	11,00€	15,50€
Quattro Formaggi Mozzarella, Gorgonzola, Ricotta fresca, Provolone dolce	9,50€	11,00€	18,00€
Al `Arrabiata Pepperoniwurst (1,3), rote Zwiebeln, frische Paprika, calabrische Chili	8,50€	10,00€	15,00€
Salmone frischer Lachs, Blattspinat	9,50€	11,00€	18,00€
Familienpizza (nur außer Haus) 60 x 40 cm, eigene Zusammenstellung			ab 24,00€

30cm-Pizzen mit glutenfreiem Teig: Aufpreis 2,50€

Auf Wunsch eigene Zusammenstellung:

Standardzutaten: hausgemachte Tomatensoße, Mozzarella

Extras Aufpreis je Zutat: 26cm/30cm-0,80€|40cm-1,60€|60x40cm-2,40€:
Blattspinat, Kapern, Rucola, Ei, Knoblauch, Mais, Bohnen, Kidney-Bohnen, Honig, Oliven (2), Artischocken, Zwiebeln, Gemüse der Saison, Sardellen

Extras Aufpreis je Zutat: 26/30cm-1,00€|40cm-2,00€|60x40cm-3,00€:
frische Ananas, frische Champignons, Mozzarella, frische Tomaten, frische Paprika, frische Zucchini, frische Auberginen, Cherrytomaten, Ricotta fresca, Kochschinken (3,4,5), Salami (1,3), Pepperoniwurst (1,3)

Extras Aufpreis je Zutat: 26/30cm-2,00€|40cm-4,00€|60x40cm-6,00€:
Scarmorzza affumicata, gehobelter Grana Padano DOP, Provolone Dolce, Mozzarella Bufala, hausgemachte Pesto Genovese, Gorgonzola, Räucherlachs, Coppa Sagiornata, Thunfisch, Cocktail-Shrimps, Salsiccia fresca, Parma-schinken, Spinata Calabrese

Extras Aufpreis: 26/30cm-2,50€|40cm-5,00€|60x40cm-7,50€: frischer Lachs

Extras Aufpreis: 26/30cm-3,50€|40cm-7,00€|60x40cm-10,50€:
marinierte Kräutergarnelen

PIATTI DI PASTA / NUDELGERICHTE (c)

Mit hausgemachter Bolognesesosse (d) 8,50€
nach Wahl: Spaghetti, Penne oder Tagliatelle verde (a)

Al Forno (d) 9,50€
Bolgnesesoße, etwas Sahne, mit Mozzarella überbacken
nach Wahl: Spaghetti, Penne oder Tagliatelle verde (a)

Rustica di Pomodoro (vegan) 7,90€
mit hausgemachter Tomatensoße
nach Wahl: Spaghetti, Penne oder Tagliatelle verde (a)

Spaghetti Puttanesca 9,00€
Tomatensoße mit Oliven (2), Kapern, Sardellen und calabrischer Chili

Spaghetti Diavolo 11,00€
Tomatensoße mit Thunfisch, Erbsen und calabrischer Chili

Spaghetti Aglio-Olio 8,90€
Olivenöl, Knoblauch, Sardellen und calabrischer Chili

Tagliatelle buon gusto (a) 15,50€
mit frischem Lachs, Garnelen, Oliven in Tomatensoße

Spaghetti al Pesto (vegetarisch) 9,80€
mit traditioneller Pesto Genovese
(enthält Pinienkerne und Grana Padano DOP)

Penne alla Cacciatore (vegan) 10,30€
mit frischen Champignons, Cherrytomaten, Artischocken, Zwiebeln und frischer Knoblauch

Tagliatelle verde (a) **oder Tortellini** (a,1,3) **alla Panna** 9,80€
mit Hinterkochschinken (1,3,4,5) in Sahnesoße mit Grana Padano DOP

Tris di Pasta (a,b,d,e,1,3) 14,00€
große Pastavariation mit drei verschiedenen leckeren Soßen

Combinazione (a,b,d,1,3) 9,80€
verschiedene Nudeln mit hausgemachter Bolgognese etwas Sahne und Mozzarella überbacken

Auf Wunsch können Sie eine Vielzahl dieser Gerichte auch glutenfrei (Aufpreis 2,00 €) sowie vegan genießen. Sahnesoßen bereiten wir Ihnen auf Wunsch auch laktosefrei (Aufpreis 2,00 €) zu.

PASTA FATTO A CASA / HAUSGEMACHTE NUDELN (a,b,c)

Ravioli Verbicarese 11,80€
traditionell gefüllt, in Tomatensoße

Ravioli Casa (d) 12,00€
in hausgemachter Bolgnesesoße

Gnocchio Calabrese 12,80€
mit frischer calabrischer Salsciccia in Tomatensoße

Gnocchio Funghi (vegetarisch) 12,50€
mit fr. Champignons in Sahne-Kräutersoße, Grana Padano

Lasagne Calabrese (d) 11,20€
Traditionell mit Bolgnese- und Bechamelsoße, gekochtem Ei, Erbsen, Grana Padano DOP, Hinterkochschinken (1,3,4,5), überbacken mit Mozzarella

Lasagne Vegetale (vegetarisch) 10,80€
mit frischem Gemüse, Grana Padano DOP mit Bechamel- und Tomatensoße mit Mozzarella überbacken

Canneloni (d) 11,20€
mit Hackfleisch-Gemüsefüllung in Bolognesesoße und etwas Sahne mit Mozzarrella überbacken

Canneloni al`Ricotta (vegetarisch) 10,90€
mit cremiger Riccotta-Kräuterfüllung in Tomatensoße mit Mozzarrella überbacken