



PIZZERIA-RISTORANTE
LA PINETA
ORIGINAL HOLZHOFENPIZZA SEIT 1984



~ A P E R I T I V I ~

PROSECCO	0.1l	4.00
APEROL MIT PROSECCO	0.1l	4.50
BITTERINO ⁴	0.1l	3.00
CAMPARI ⁴ SODA	0.1l	4.50
CAMPARI ⁴ ORANGE	0.1l	4.50
MARTINI ³ BIANCO	0.1l	4.00
MARTINI ³ ROSSO	0.1l	4.00
PROSECCO	0.75l	16.50

~ SALVE UND HERZLICH WILLKOMMEN BEI LUIGI ~
MIT DER ORIGINAL ITALIENISCHE KÜCHE!

IHRER PIZZERIA IM HERZEN OFFENBACH,
BEI DER PIZZA NOCH NACH ALTER TRADITION IM ECHTEN
HOLZOFEN GEBACKEN WIRD SEIT 1984.

GENIESSEN SIE IHR ESSEN WAHLWEISE IN DER SCHÖNEN ATMOSPHÄRE.
NUTZEN SIE DIE SCHÖNEN TAGE UND GENIESSEN SIE UNSERE SPEISEN UND AUSGESUCHTEN
GETRÄNKEN - BEI GUTEM WETTER AUCH AUF DER TEILS ÜBERDACHTEN SONNENTERRASSE.

WIR WÜNSCHEN IHNEN EINEN ANGENEHMEN
AUFENTHALT UND BUON APPETITO!



~ ANTIPASTI ~

MOZZARELLA IN CARROZZA	4.50
MOZZARELLA [ⓐ] AUF KNOBLAUCHBROT, FR. TOMATEN UND BASILIKUM - ÜBERBACKEN -	
CAPRESE - MOZZARELLA [ⓐ] , FRISCHE TOMATEN, BASILIKUM	7.00
PROSCIUTTO E MELONE - PARMASCHINKEN, HONIGMELONE	9.50
MISTO DI FORMAGGIO - VERSCHIEDENE KÄSESORTEN [ⓐ]	9.50
CARPACCIO DI MANZO - VOM RIND MIT PILZEN, RUCOLA, PARMESANKÄSE [ⓐ]	10.50
CARPACCIO DI SALMONE - ROHES LACHS [ⓓ] , HAUCHDÜNN GESCHNITTEN	10.50
ANTIPASTO ALL'ITALIANA ^{3,11,12,ⓐ} - ITALIENISCHE GEMISCHTE VORSPEISEN	10.50
VITELLO TONNATO - KALBSFLEISCH MIT FEINER THUNFISCHSAUCE [ⓓ]	10.00
INSALATA DI MARE - HAUSGEMACHTER FRISCHE FISCHSALAT [ⓓ]	12,50
SCAMPI COCKTAIL - SHRIMPS-COCKTAIL [ⓓ]	8,50

~ INSALATE ~

INSALATA MISTA	4.50
GRÜNER SALAT MIT TOMATEN, GURKEN	
INSALATA DI POMODORI	5.50
TOMATENSALAT	
INSALATA PINETA	6.50
GEMISCHTER SALAT MIT THUNFISCH [ⓓ] , KÄSE [ⓐ] , OLIVEN ³	
INSALATA ITALIA	7.50
GEM. SALAT MIT PAPRIKA, ZWIEBELN, VORDERSCHINKEN ^{3,11} , KÄSE [ⓐ] , OLIVEN ³ , EI [ⓐ]	
INSALATA GRECA	7.50
GEMISCHTER SALAT MIT ZWIEBELN, PAPRIKA, SCHAFSKÄSE [ⓐ] MILDE PEPPERONI	
INSALATA DELLA CASA	10.00
GEM. SALAT MIT PAPRIKA, ZWIEBELN, VORDERSCHINKEN ^{3,11} , KÄSE [ⓐ] , OLIVEN ³ , EI [ⓐ] THUNFISCH [ⓓ] , MOZZARELLA [ⓐ]	
INSALATA DI RUCOLA	9.00
MIT OLIVENÖL, GERASPELTEM PARMESAN [ⓐ] UND FRISCHEN CHAMPIGNONS	

ALLE SALATE WERDEN MIT EINEN HAUSGEMACHTEN DRESSING-SAUCE SERVIERT.

~ ZUPPE ~

CREMA DI POMODORO	4.50
TOMATENSUPPE [ⓐ]	
ZUPPA DI CIPOLLE	4.50
ZWIEBELSUPPE [ⓐ] MIT ÜBERBACKENER BROTSCHIEBE	
STRACCIATELLA ALLA ROMANA	4.50
BOULLION MIT PARMESAN [ⓐ] , EI [ⓐ] , PETERSILIE	
MINISTRONE	4.50
GEMÜSESUPPE [ⓐ]	
TORTELLINI IN BORDO	4.50
TORTELLINISUPPE [ⓐ]	



~ ORIGINAL HOLZOFENPIZZA~

	PIZZA PANE ^{A)} PIZZABROT MIT KNOBLAUCH	3.50
01	MARGHERITA ^{A)} TOMATEN, KÄSE ^{G)}	5.00
02	NAPOLI ^{A)} TOMATEN, KÄSE ^{G)} , SALAMI ^{3,12}	5.50
03	FUNGI ^{A)} TOMATEN, KÄSE ^{G)} , PILZE	5.50
04	SPECIALE ^{A)} TOMATEN, KÄSE ^{G)} , SALAMI ^{3,12} , PILZE	6.50
05	CAPRICCIOSA ^{A)} TOM., KÄSE ^{G)} , SALAMI ^{3,12} , VORDERSCH. ^{3,11} PAPRIKA, ZWIEBELN	7.50
06	RUSTICA ^{A)} TOMATEN, KÄSE ^{G)} , SALAMI ^{3,12} , OLIVEN, SARDELLEN ^{D)} , ZWIEBELN	8.00
07	O' SOLE MIO ^{A)} TOMATEN, KÄSE ^{G)} , SALAMI ^{3,12} , OLIVEN ³ , SARDELLEN, PEPPERONI	8.00
08	CALZONE ^{A)} TOM., KÄSE ^{G)} , SALAMI ^{3,12} , PILZE, VORDERSCH. ^{3,11} , ARTISCHOCKEN	7.50
09	MOZZARELLA ^{A)} TOMATEN, MOZZARELLA ^{G)} , BASILIKUM	6.50
10	PICCANTE ^{A)} TOMATEN, KÄSE ^{G)} , PEPPERONI WURST ^{1,2,3,5}	6.00
11	ROMANA ^{A)} TOM., KÄSE ^{G)} , PILZE, SALAMI ^{3,12} , OLIVEN ³ , PEPPERONI, ARTISCHOCKEN	8.00
12	GUSTOSA ^{A)} TOMATEN, KÄSE ^{G)} , SALAMI ^{3,12} , ARTISCH., PILZE, VORDERSCHINKEN ^{3,11}	8.00
13	VESUVIO ^{A)} TOMATEN, KÄSE ^{G)} , SARDELLEN ^{D)} , KNOBLAUCH, PEPPERONCINO	7.00
14	HAWAII ^{A)} TOMATEN, KÄSE ^{G)} , VORDERSCHINKEN ^{3,11} , ANANAS	7.00
15	AL TONNO ^{A)} TOMATEN, KÄSE ^{G)} , THUNFISCH ^{D)} , ZWIEBELN	8.00
16	ALLA MARINARA ^{A)} TOMATEN, FRISCHEN MEERESFRÜCHTEN ^{D)}	9.00
17	PINETA ^{A)} FRISCHE TOMATEN, MOZZARELLA ^{G)} , PARMASCHINKEN, PARMESANKÄSE ^{G)}	9.50
18	VEGETARIANA ^{A)} TOMATEN, KÄSE ^{G)} - VEGETARISCH	8.50
19	4 STAGIONI ^{A)} TOM., KÄSE ^{G)} , SALAMI ^{3,12} , VORDERSCHINKEN ^{3,11} , PAPRIKA, ARTISCH.	8.50
20	ALLA LUIGI ^{A)} SPEZIALITÄT DES HAUSES	9.50
21	SCAMPI ^{A)} TOMATEN, KÄSE ^{G)} , SHRIMPS ^{D)}	8.00
22	CONTADINA ^{A)} TOM., MOZZARELLA ^{G)} , BROCCOLI, SALSICCIA (ITAL. GRILLWURST)	9.50
23	GORGONZOLA ^{A)G)} TOMATEN, KÄSE ^{G)} , GORGONZOLA ^{G)} , SPINAT	8.00
24	VERDURA ^{A)} TOMATEN, KÄSE ^{G)} , FRISCHE AUBERGINEN, ZUCCHINI, PAPRIKA	9.50
25	RINDERSALAMI ^{A)} TOMATEN, KÄSE ^{G)} , RINDERSALAMI	6.00
26	PANZEROTTI FRITTI ^{A)} FRITTIERTE TEIGTASCHE MIT TOMATENSAUCE, RICOTTA ^{G)}	8.50
	EXTRA BELAG	
	KAPERN, BROCCOLI, SPINAT, ANANAS, MOZZARELLA ^{G)} , VORDERSCHINKEN ^{3,11}	JE 1.00
	GORGONZOLA ^{G)} , SCHAFSKÄSE ^{G)} , THUNFISCH ^{D)} , RUCOLA	JE 2.00
	SALSICCIA (ITAL. GRILLWURST), PARMASCHINKEN, SHRIMPS ^{D)} , RICOTTA ^{G)}	JE 2.50



~ S P A G H E T T I ~

29	NAPOLI MIT TOMATENSAUCE	5.50
30	AGLIO E OLIO MIT KNOBLAUCH, PEPPERONI, FRISCHEN TOMATENSTÜCKEN	5.50
31	ALLA BOLOGNESE MIT FLEISCHSAUCE	6.50
32	ALLA CARBONARA MIT VORDERSCHINKEN ^{3,11} , EI [Ⓞ] , SAHNESAUCE [Ⓞ]	7.00
33	AL TONNO MIT TOMATENSAUCE, ZWIEBELN, THUNFISCH ^{D)}	8.00
34	ALLE VONGOLE MIT TOMATENSAUCE, FRISCHE VENUSMUSCHELN ^{D)}	9.00
35	PINETA MIT TOMATENSAUCE, BASILIKUM, KAPERN, SARDELLEN ^{D)} OREGANO	7.00
36	ALLA MARINARA MIT TOMATENSAUCE, FRISCHEN MEERESFRÜCHTE ^{D)}	9.00
37	AL GORGONZOLA MIT GORGONZOLASAUCE [Ⓞ]	8.00
38	AMALFI MIT TOMATENSTÜCKCHEN, RUCOLA, SHRIMPS ^{D)}	9.00
39	AL PESTO MIT BASILIKUMSAUCE	7.00

~ R I G A T O N I ~

44	ALLA BOLOGNESE MIT FLEISCHSAUCE	6.50
45	AL BURRO MIT BUTTER [Ⓞ] , PETERSILIE, SALBEI, KÄSE ^{D)} (ÜBERBACKEN)	7.00
46	ALLA MATRICIANA MIT TOMATENSAHNESAUCE [Ⓞ] , SCHINKENSPECK ^{3,11} , ZWIEBELN	7.00
48	ALLA LUIGI MIT FLEISCHSAUCE, PILZE, VORDERSCHINKEN ^{3,11} , ERBSEN, SAHNESAUCE [Ⓞ]	8.00

~ T O R T E L L I N I ~

54	ALLA BOLOGNESE MIT FLEISCHSAUCE	7.50
55	ALLA PANNA MIT VORDERSCHINKEN ^{3,11} , SAHNESAUCE [Ⓞ]	7.50
56	ALLA PAESANA MIT SCHINKENSPECK ^{3,11} , PILZE, SAHNESAUCE [Ⓞ]	8.50

~ P E N N E ~

61	ALLA SICILIANA MIT TOMATENSAUCE, AUBERGINEN, MOZZARELLA [Ⓞ]	8.00
62	AI ZUCCHINI MIT ZUCCHINI, FRISCHEN TOMATEN, RAHMSAUCE [Ⓞ]	8.00
63	ALL' ARRABBIATA MIT TOMATENSAUCE, KAPERN, MOZZARELLA [Ⓞ] (SCHARF)	7.50



~ F E T T U C C I N E ~

69	AI GAMBERETTI MIT FRISCHEN TOMATEN, SHRIMPS ^{D)} , ZUCCHINI	9.00
72	AL SALMONE MIT SEELACHS ^{D)} , RAHMSAUCE ^{G)}	9.00
73	AI GALLINACCI MIT FRISCHEN TOMATEN, PFIFFERLINGEN	9.50
74	ALLA ROMANA MIT SPINAT, GERÄUCHERT. SEELACHSFILET ^{D)} , RAHMSAUCE ^{G)}	9.50
76	AI PORCINI MIT STEINPILZEN IN ROSÈSAUCE	10.00

~ G N O C C H I ~

86	AL POMODORO MIT TOMATENSAUCE	8.00
87	AL GORGONZOLA MIT GORGONZOLASAUCE ^{G)}	8.50
88	ALLA CHEF MIT TOMATENSAUCE, SAHNE ^{G)} , BROCCOLI, AUSTERNPILZE	9.50

~ P A S T A A L F O R N O ~

93	RIGATONI BOLOGNESE AL FORNO MIT FLEISCHSAUCE, ERBSEN, VORDERSCHINKEN ^{3,11}	8.00
94	TORTELLINI BOLOGNESE AL FORNO MIT FLEISCHSAUCE, ERBSEN, VORDERSCHINKEN ^{3,11}	8.50
95	LASAGNE AL FORNO MIT FLEISCHSAUCE, VORDERSCHINKEN ^{3,11} , EI ^{C)}	8.00
96	CANNELLONI AL FORNO MIT FLEISCHSAUCE	8.00
97	COMBINAZIONE AL FORNO VERS. NUDELSORTEN MIT FLEISCHSAHNE SAUCE, ERBSEN, VORDERSCHINKEN ^{3,11}	9.00
100	GNOCCHI BOLOGNESE AL FORNO MIT FLEISCHSAUCE, ERBSEN, VORDERSCHINKEN ^{3,11}	9.00

~ R I S O T T O ~ REIS

105	AI QUATTRO FORMAGGI MIT VIER VERSCHIEDENE KÄSESORTEN ^{G)}	8.00
106	AI GAMBERETTI MIT TOMATENSAUCE, SHRIMPS ^{D)}	8.50
107	ALLA PESCATORE MIT TOMATENSAUCE, FRISCHEN MEERESFRÜCHTE ^{D)}	9.50



~ CARNE DI MAIALE ~ VOM SCHWEIN

113	SCALOPPA VIENNESE SCHNITZEL WIENER ART ^{A) C)}	9.00
114	SCALOPPA ALLA ZINGARA AUF ZIGEUNERART	10.50
115	SCALOPPA ALLA CACCIATORA JÄGERSCHNITZEL ^{A) G)}	10.50
116	SCALOPPINE AL GORGONZOLA MEDAILLIONS IN GORGONZOLASAUCE ^{G)}	12.50
117	SCALOPPINE AI FUNGHI MISTI MEDAILLIONS IN PILZSAUCE	12.50
118	SCALOPPINE ALLA MARSALA MEDAILLIONS IN MARSALASAUCE	12.50
119	SCALOPPINE AL VINO BIANCO MEDAILLIONS IN WEISSWEINSAUCE	12.50
120	SCALOPPINE AL LIMONE MEDAILLIONS IN ZITRONENSAUCE	12.50
121	SCALOPPINE ALLA PIZZAIOLA MEDAILLIONS IN TOMATENSAUCE	12.50

ZU DIESEN FLEISCHGERICHTEN SERVIEREN WIR IHNEN
POMMES FRITES UND BEILAGEN-SALAT

~ CARNE DI VITELLO ~ VOM KALB

126	SALTIMBOCCA ALLA ROMANA MEDAILLONS MIT VORDERSCHINKEN ^{3,11} , SALBEI IN WEISSWEINSAUCE	14.50
127	SCALOPPINE ALLA SORRENTINA MEDAILLONS MIT MOZZARELLA ^{G)} (ÜBERBACKEN)	14.50
128	SCALOPPINE AL PEPE VERDE MEDAILLONS MIT GRÜNEM PFEFFER, SAHNESAUCE ^{G)}	14.90

ZU DIESEN FLEISCHGERICHTEN SERVIEREN WIR IHNEN
POMMES FRITES UND BEILAGEN-SALAT

~ CARNE DI MANZO ~ VOM RIND

134	BISTECCA ALLA GRIGLIA RUMPSTEAK VOM GRILL	16.90
135	BISTECCA ALLA CIPOLLA RUMPSTEAK MIT ZWIEBELN	17.90
136	BISTECCA AL GORGONZOLA RUMPSTEAK IN GORGONZOLASAUCE ^{G)}	17.90
137	BISTECCA AL PEPE VERDE RUMPSTEAK IN GRÜNER PFEFFER-SAHNESAUCE ^{G)}	18.50

ZU DIESEN FLEISCHGERICHTEN SERVIEREN WIR IHNEN
POMMES FRITES UND BEILAGEN-SALAT



~ CARNE D'AGNELLO ~
VOM LAMM

- | | | |
|------------|---|--------------|
| 138 | COTOLETTE DI AGNELLO MARINATE ALLA GRIGLIA
LAMMKOTELETT MARINIERT VOM GRILL | 17.50 |
|------------|---|--------------|

ZU DIESEN FLEISCHGERICHTEN SERVIEREN WIR IHNEN
POMMES FRITES UND BEILAGEN-SALAT

- | | | |
|------------|---|--------------|
| 139 | COTOLETTE DI AGNELLO CON PATATE AL FORNO
LAMMKOTELETT MIT KARTOFFELN IM OFEN ÜBERBACKEN | 18.50 |
|------------|---|--------------|

ZU DIESEN FLEISCHGERICHTEN SERVIEREN WIR IHNEN
BEILAGEN-SALAT

~ PESCE ~
FISCH

- | | | |
|------------|---|--------------|
| 141 | SARDELLE FRITTE
FRITTIERTE SARDELLEN ^{D)} | 9.50 |
| 142 | CALAMARI ALLA ROMANA
FRITTIERTE TINTENFISCHRINGE ^{D)} | 9.50 |
| 144 | GAMBERI AL FORNO
RIESEN GARNELN ^{D)} IN WEISSWEINSAUCE, KNOBLAUCH (ÜBERBACKEN) | 17.50 |
| 145 | GAMBERI ALLA GRIGLIA
RIESEN GARNELN ^{D)} VOM GRILL AUF SPINATBETT | 16.50 |
| 146 | FRITTO MISTO
GEMISCHTE FISCHPLATTE ^{D)} | 19.50 |
| 148 | PESCE MISTO ALLA PROVENCIALE
GEMISCHTE FISCHPLATTE ^{D)} IN TOMATENSAUCE | 20.50 |

ZU DIESEN FISCHGERICHTEN SERVIEREN WIR IHNEN
BEILAGEN-SALAT UND KNOBLAUCHBROT

~ DESSERT ~

- | | |
|--|-------------|
| ZABAIONE
WEINSCHAUMCREME ^{C)} | 4.50 |
| CRÈME CARAMEL
CRÈME CARAMEL ^{C) G)} | 4.50 |
| TARTUFO AL CIOCCOLATO
ZABAIONE ^{G)} SCHOKOLADENCREME ^{C) G)} | 4.50 |
| TIRAMISÙ DELLA CASA
HAUSGEMACHTES, KLASSISCH ITALIENISCHES BISKUIT-DESSERT ^{A) C) G)} | 4.50 |
| GELATO MISTO
GEMISCHTER EIS ^{G)} | 4.50 |
| CREPES CON GELATO ALLA VANIGLIA
CREPÈS MIT VANILLEEIS ^{A) C) G)} | 4.50 |



~ BIBITE ANALCOLICHE ~

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

MINERALWASSER	0.2l 1.60	0.4l 3.00
SAN PELLEGRINO MINERALWASSER		0.75l 4.50
COCA-COLA 4,7	0.2l 1.80	0.4l 3.40
COCA-COLA LIGHT 4,6,7,10	0.2l 1.80	0.4l 3.40
FANTA 3,4	0.2l 1.80	0.4l 3.40
SPEZI 3,4,7	0.2l 1.80	0.4l 3.40
SPRITE	0.2l 1.80	0.4l 3.40
APFELSAFT	0.2l 1.80	0.4l 3.40
ORANGENSAFT	0.2l 2.00	0.4l 3.80
BITTER LEMON	0.2l 2.50	0.4l 4.80

~ BIRRE ~

BIER

PILS VOM FASS	0.3l 2.20
RADLER	0.3l 2.50
ALKOHOLFREIES BIER	0.5l 3.00
HEFEWEIZEN ^{A)} HELL	0.5l 3.50
HEFEWEIZEN ^{A)} DUNKEL	0.5l 3.50

~ VINI ~

WEIN

VINO DELLA CASA BIANCO - WEISSWEIN HAUSWEIN	0.25l 4.00	0.5l 7.50
FRASCATI - WEISSWEIN	0.25l 4.50	0.5l 8.50
VINO DELLA CASA ROSSO - ROTWEIN HAUSWEIN	0.25l 4.00	0.5l 7.50
LAMBRUSCO - ROTWEIN	0.25l 4.00	0.5l 7.50
CHIANTI - ROTWEIN	0.25l 4.50	0.5l 8.50
ROSATO - ROSÈWEIN	0.25l 4.50	0.5l 8.50

FLASCHENWEINE AUF ANFRAGE

~ VINO DI MELE ~

APFELWEIN

VINO DI MELE - APFELWEIN PUR	0.25l 2.50	0.5l 4.50
------------------------------	--------------	-------------



~ DIGESTIVI ~
SPIRITUOSEN

AMARO AVERNA	2 CL	3.00
CYNAR	2 CL	3.00
FERNET BRANCA	2 CL	3.00
RAMAZZOTTI	2 CL	3.00
AMARETTO	2 CL	3.00
LIMONCELLO	2 CL	3.00
SAMBUCA	2 CL	3.00
GRAPPA DI CASA	2 CL	3.00
GRAPPA DI PROSECCO	2 CL	4.50
VECCHIA ROMAGNA	2 CL	4.50

~ BIBITE CALDE ~
WARME GETRÄNKE

ESPRESSO	1.80
ESPRESSO MACCHIATO ^{G)}	2.00
CAPPUCCINO ^{G)}	2.60
LATTE MACCHIATO ^{G)}	2.80
KAFFEE	2.20
TEE NACH IHRER WAHL	1.80



INFORMATIONEN:

Kenntlichmachung von Zusatzstoffen.

Eine Kennzeichnungspflicht besteht bei losen abgegebenen Lebensmitteln für bestimmte Zusatzstoffe. Dazu gelten die Bestimmungen des § 9 der Zusatzstoff-Zulassungsverordnung (ZZulV).

Nr. Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe:

1. "mit Konservierungsstoff"
2. "mit Geschmacksverstärker"
3. "mit Antioxidationsmittel"
4. "mit Farbstoff"
5. "mit Phosphat"
6. "mit Süßungsmittel"
7. "koffeinhaltig"
8. "chininhaltig"
9. "geschwärzt"
10. "enthält Phenylalaninquelle"
11. "Vorderschinken mit Würzlake"
"Geschmacksverstärker und Konservierungsstoff"
"Antioxidationsmittel"
"Phosphat"
12. "mit Nitritpökelsalz " (natrium- oder Kaliumnitrit)

Informationen für Allergiker:

Allergenkennzeichnung loser Ware

Kz. Allergenkennzeichnung nach EU-Richtlinie:

- | | | |
|----|---------------------------------|---|
| A) | Glutenhaltiges Getreide: | Pizzateig - Mehl aus Weizen,
Nudeln - Mehl aus Weizen |
| b) | Krebstiere | |
| c) | Eier | |
| d) | Fisch | |
| g) | Milch (einschließlich Laktose): | Gouda-Käse, Butter, Sahne,
Gorgonzola, Parmesan, Ricotta |
| h) | Schalenfrüchte | Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse,
Cashewnüsse |
| l) | enthält: Sulphite | |