

WEIN - WEISS

Hauswein Pinot Grigio ⁽¹⁾	0,2 l	6,00 €	0,5 l	12,00 €
Frascati Cantina San Marco Secco D.O.C. ⁽¹⁾ <small>leicht und trocken im Geschmack</small>	0,2 l	6,00 €	0,5 l	12,00 €
Lambrusco dell'Emilia Bianco ⁽¹⁾ <small>spritziger, lieblicher Weißwein</small>	0,2 l	6,00 €	0,5 l	12,00 €
Silvaner ⁽¹⁾ <small>Qualitätswein</small>	0,2 l	6,00 €		
Weißweinschorle ⁽¹⁾	0,2 l	4,50 €	0,5 l	8,00 €

WEIN - ROT

Hauswein Montepulciano ⁽¹⁾	0,2 l	6,00 €	0,5 l	12,00 €
Lambrusco dell' Emilia Frizzante Reggio EM ⁽¹⁾ <small>spritziger, lieblicher Rotwein</small>	0,2 l	6,00 €	0,5 l	12,00 €
Chianti dalla Toscana D.O.C ⁽¹⁾ <small>harmonischer Wein mit typischem Chianti-Aroma</small>	0,2 l	6,50 €	0,5 l	13,00 €
Rotweinschorle ⁽¹⁾	0,2 l	4,50 €	0,5 l	8,00 €

WEIN - ROSE

Rosato IGT Marca Trevigiana ⁽¹⁾ <small>ein Cuvée aus Merlot und Pinot Nero. Angenehm prickelnd, spritzig und harmonisch im Geschmack</small>	0,2 l	6,00 €	0,5 l	12,00 €
---	-------	--------	-------	---------

SPIRITUOSEN

Hausgrappa	2 cl	3,80 €
Grappa di Prosecco	2 cl	4,00 €
Grappa Nardini	2 cl	4,00 €
Grappa Nardini Reserva	2 cl	4,50 €
Wodka, Tequila, Williams Birne	2 cl	3,00 €
Sambuca, Fernet Branca, Jägermeister	2 cl	3,00 €
Ramazotti, Averna	4 cl	4,00 €
Amaretto ⁽¹⁾ , Baileys ^(1,q)	4 cl	4,00 €
Jack Daniels ⁽¹⁾ , Jonny Walker	2 cl	4,00 €
Vecchia Romagna	2 cl	4,30 €
Ouzo	2 cl	2,00 €

LONGDRINK

Baccardi Cola ^(1,9) , Whisky Cola ^(1,9) , Wodka Lemon ^(3,10) , Wodka Enerqu ^(3,10) , Gin Tonic , Asbach Cola ^(1,9)	6,50 €
--	--------

DIE GESCHICHTE DER PIZZA

Wer hat es eigentlich erfunden, dieses kreisrunde flache, leckere Ding namens Pizza, das aus der europäischen Esskultur nicht mehr wegzudenken ist?

Wenn man den Archäologen Glauben schenken darf, soll die auf Stein gebackene Pizza ihren Ursprung nicht in Italien haben, sondern von den gleichen Leuten stammen, die auch die Erfindung des Gyros für sich beanspruchen. Die Griechen, bzw. damals noch die Etrusker, sollen in der Antike um 800 v. Chr. die Ersten gewesen sein, die einen Fladen aus Mehl, Wasser und Salz mit Zutaten belegt und am offenen Feuer auf Steinen gebacken haben. Den Teigfladen nennt man zu dieser Zeit „Pita“, woraus sich im Laufe der Zeit das Wort Pizza entwickelt hat.

Um 200 v. Chr. besetzen die Etrusker Rom und die Italiener kommen das erste Mal mit dem Rezept der Urpizza in Berührung. Während der römischen Eroberungsfeldzüge breitet sich dann das Rezept der Pizza über die Jahrhunderte im restlichen Europa aus, fristet aber bisweilen ein Schattendasein, denn die Pizza galt eher als einfache Speise der verarmten Bauernbevölkerung.

Im Jahre 1889 ist König Umberto mit seiner Frau Margharitha zu Besuch in Neapel. Er hatte von dieser leckeren Teigspezialität der Armen gehört. Jedoch verbot es sich dem Adel zusammen mit dem Pöbel in einer Pizzeria zu speisen. So wird Raffaele Esposito, seinerzeit ein Pizzabäcker aus Neapel, beauftragt, für ihre Majestät eine Pizza in den Palast zu liefern. Raffaele Esposito belegt die Pizza in den italienischen Nationalfarben mit Tomaten, Mozzarella und Basilikum und gibt ihr den Namen „Margharitha“. Die Königin soll derart begeistert gewesen sein, dass die Pizza als salonfähig für den Adel erklärt wurde. Das königliche Dankschreiben an Pizzabäcker Raffaele soll man noch heute an der Wand in der Pizzeria in Neapel finden.

Ciao
Arrivederci
Auf Wiedersehen

Wir wünschen einen
schönen Aufenthalt im

VICINANTE

Pizzeria & Ristorante

Hermasweg 2
97506 Grafenheinfeld
Telefon 09723 9382404
vicinante.de

KAFFEE ODER TEE

Kaffee Crema	3,50 €
Espresso	3,20 €
Espresso doppio	4,70 €
Espresso macchiato ^(q)	3,30 €
Cappuccino ^(q)	3,80 €
Latte macchiato ^(q)	5,00 €
Heiße Schokolade ^(q)	5,00 €
Tasse Tee (Schwarz, Früchte, Kamille, Grün und Kräuter)	3,50 €
Tee mit Rum	5,50 €

Alle Kaffeegetränke können auch laktosefrei zubereitet werden. Aufpreis 0,50 €

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Wasser - spritzig, medium, still	0,2 l	3,00 €	0,4 l	4,00 €
San Pellegrino, still, spritzig	Flasche		0,7 l	6,50 €
Cola ^(1,9)	0,2 l	3,50 €	0,4 l	4,50 €
Cola Zero ^(1,9,12)	0,2 l	3,50 €	0,4 l	4,50 €
Fanta ^(1,3)	0,2 l	3,50 €	0,4 l	4,50 €
Spezi ^(1,3,9)	0,2 l	3,50 €	0,4 l	4,50 €
Sprite	0,2 l	3,50 €	0,4 l	4,50 €
Bitter Lemon ^(3,10)	0,2 l	4,00 €	0,4 l	5,00 €
Ginger Ale ^(3,10)	0,2 l	4,00 €	0,4 l	5,00 €
Tonic Water	0,2 l	4,00 €	0,4 l	5,00 €
Eistee Pfirsich ⁽²⁾	0,2 l	4,00 €	0,4 l	5,00 €

SÄFTE



Apfel, Orange, Johannisbeernektar, Kirschnektar, Bananennektar, Ki-Ba, Maracuja	0,2 l	4,00 €	0,4 l	5,00 €
Saftschorlen	0,2 l	3,80 €	0,4 l	4,80 €

BIERE












Roth Pilsener ^(a) vom Fass	0,3 l	3,30 €	0,4 l	4,20 €
Roth Weißbier ^(a) vom Fass			0,5 l	4,50 €
Radler ^(a)	0,3 l	3,30 €	0,4 l	4,20 €
Colaweizen ^(a,19)			0,5 l	4,50 €
Russ ^(a)			0,5 l	4,50 €
Roth Schwarzbier ^(a)	Flasche		0,5 l	4,50 €
Roth dunkles Weißbier ^(a)	Flasche		0,5 l	4,50 €
Roth Helles ^(a)	Flasche		0,5 l	4,50 €
Kristall ^(a)	Flasche		0,5 l	4,50 €
Roth alkoholfreies Weißbier ^(a)	Flasche		0,5 l	4,50 €
Roth Bleifrei ^(a)	Flasche		0,5 l	4,50 €

APERITIF

Prosecco ^(l)	0,1 ltr.	4,50 €
Bitterino ^(l) , alkoholfrei	0,1 ltr.	5,50 €
Aperol Spritz ^(l,1)	0,3 ltr.	7,50 €
Lillet Berry ^(l,1)	0,3 ltr.	7,50 €
Hugo ^(l)	0,3 ltr.	7,50 €



ANTIPASTI

 vegetarisch  vegan

- 1. Carpaccio** – fein geschnittenes Rindfleisch mit Champignons, Rucola und italienischer Hartkäse **14,90 €**
- 2. Antipasti Vicinante** ^(1,2,4,e,q) – gemischte Vorspeisenplatte mit gegrilltem Gemüse, italienischer Wurst und Käse **16,00 €**
-  **3. Caprese** ^(2,q) – Tomaten und Büffelmozzarella mit Basilikum **12,50 €**
-  **4. Bruschetta** – frisches Pesto ^(e), Tomatenwürfel und Basilikum auf geröstetem Brot **7,50 €**
-  **5. Brokkoli al forno** ^(q) – Brokkoli mit Sahnesauce, Gorgonzola und Mozzarella überbacken **8,50 €**
-  **6. Carciofi della Casa** ⁽²⁾ – Artischockenherzen mit Tomatensauce, Knoblauch und Mozzarella überbacken **9,50 €**
-  **7. Zuppa di pomodori** ^(q) – frische Tomatencremesuppe mit Croutons **6,50 €**
-  **8. Pizzabrot** – hausgemacht **5,00 €**
-  **9. Pizzabrot** – hausgemacht mit Knoblauch **5,50 €**

INSALATA

Alle Vorspeisen und Salate werden mit hausgemachtem Brot serviert

-  **10. Piccola** – Beilagensalat – grüner Salatmix, Kirschtomaten, Gurken, rote Zwiebeln mit Balsamic-Öl **4,90 €**
- 11. Insalata la figura** ^(4,a,q) – grüner Salatmix, Kirschtomaten, gebratenes Hühnerbrustfilet, italienischer Hartkäse, Croûtons mit French Dressing **15,50 €**
- 12. Insalata la fontana** ^(2,4,a,c,q) – grüner Salatmix, Tomaten, Gurken, Schinken, Mozzarella, Ei, Thunfisch, Oliven, Croûtons mit French Dressing **14,90 €**
-  **13. Insalata della Casa** ^(2,4,h) **(vegan)** – grüner Salatmix, gebratene Champignons, karamellisierte Walnüsse, rote Bete, Kichererbsen mit Balsamico-Öl-Dressing **14,90 €**
- 14. Insalata Scampi** ^(2,4,d,q) – grüner Salatmix, Rucola, italienischer Hartkäse, Mais, karamellisierte Walnüsse, gegrillter Garnelenspieß mit Balsamico-Öl-Dressing **15,40 €**



CARNE - FLEISCHGERICHTE

- 20. Rinderfilet vom Grill** – ca. 250 g Rohgewicht, mit Kräuterbutter, dazu Rosmarinkartoffeln mit gebratenem Gemüse **31,50 €**
- 21. Rinderfilet Gorgonzola** ^(q) – ca. 250 g Rohgewicht mit Gorgonzola-Sahne-Sauce, dazu Rosmarinkartoffeln mit gebratenem Gemüse **32,00 €**
- 22. Filetto di Maiale** ^(q) – Schweinemedallions in Sahne-Mozzarella-Sauce dazu Rosmarinkartoffeln mit gebratenem Gemüse **20,50 €**
- 23. Scaloppina con funghi** ^(q) – Schweinesteaks mit Champignon-Sahne-Sauce dazu Pommes **19,50 €**
- 24. Scaloppina Gorgonzola** ^(q) – Schweinesteak mit Gorgonzola-Sahne-Sauce dazu Pommes **19,50 €**
- 25. Paniertes Schweineschnitzel** ^(a,c,q) mit Pommes **15,50 €**
- 26. Paniertes Hähnchenschnitzel** ^(a,c,q) mit Pommes **16,50 €**



PESCE - FISCH

- 30. Calamari fritti** ^(a,d) – frittierte Kalamari dazu Rosmarinkartoffeln mit gebratenem Gemüse **20,50 €**
- 31. Calamari gegrillt** ^(d) – gegrillte Kalamari dazu Rosmarinkartoffeln mit gebratenem Gemüse **21,50 €**
- 32. Gegrilltes Lachsfilet** dazu Rosmarinkartoffeln mit gebratenem Gemüse **23,50 €**

BEILAGEN

-  **110. Rosmarinkartoffeln mit gebratenem Gemüse** **6,00 €**
-  **111. Pommes** **5,00 €**

PASTA

-  **39. Spaghetti Napoli** mit Tomatensauce ^(4,a) **12,90 €**
- 40. Spaghetti Bolognese** mit Hackfleischsoße ^(a) **13,90 €**
-  **41. Spaghetti aglio-olio-peperoncini** ^(4,a) mit Knoblauch, Olivenöl und scharfen Peperoni **13,80 €**
- 42. Spaghetti Gamberetti** ^(2,4,a,b) mit Weißweinsauce, Knoblauch und Garnelen **16,90 €**
- 43. Spaghetti Carbonara** ^(2,4,5,a,q) mit Schinken und Ei in Sahnesauce **15,20 €**


- 44. Spaghetti Puttanesca** ^(2,4,a) mit Zwiebeln, Parmaschinken und scharfer Peperoni in Tomatensauce **15,20 €**
-  **45. Penne all' arrabbiata** ^(4,a) mit pikanter Tomatensauce, Basilikum und Knoblauch **13,90 €**
- 46. Penne alla Maria** ^(2,4,a,q) mit Brokkoli, Champignons und Schinken in Tomaten-Sahne-Sauce **15,50 €**
- 47. Penne con pollo** ^(a,q) mit Hähnchenstreifen in Sahne-Sauce **16,50 €**
-  **48. Penne al forno** ^(4,a,q) mit Brokkoli in Tomaten-Sahne-Sauce und Mozzarella überbacken **14,90 €**
- 49. Tagliatelle Salmone** ^(a,q) mit Lachs und Spinat in Sahne-Sauce **16,90 €**
- 50. Tagliatelle Vicinante** ^(a,d,q) mit Zucchini und kleinen Garnelen in Safran-Sahne-Sauce **17,50 €**
- 51. Tagliatelle al forno** ^(2,4,a,q) mit Tomaten-Sahne-Sauce, Schinken, Champignons und Mozzarella überbacken **15,50 €**
-  **52. Tortellini Venezia** ^(2,a,q) mit Spinat-Ricotta-Füllung, in Gorgonzola-Sahne-Sauce **16,30 €**
- 53. Tortellini alla pana** ^(2,4,a,q) mit Spinat-Ricotta-Füllung, mit Schinken und Champignons in Sahne-Sauce **16,20 €**
- 54. Tortellini alla Mama** ^(2,4,a,q) mit Spinat-Ricotta-Füllung, mit Schinken und Erbsen in Tomaten-Sahne-Sauce **16,20 €**
-  **55. Gnocchi Sorentina** ^(2,4,a) mit Mozzarella in Tomatensauce **16,20 €**
-  **56. Gnocchi Brokkoli** ^(4,a,q) mit Brokkoli in Tomaten-Sahne-Sauce **16,20 €**
- 57. Lasagne** ^(4,a,q) **15,70 €**
- 68. Nudelplatte** ^(2,4,a) für zwei Personen **40,00 €**

Alle Pizzen können Sie auch glutenfrei bestellen **+ 1 €**

PIZZA AUS DEM STEINOFEN

Ø 35 cm

Alle Pizzen werden mit Tomatensauce und Mozzarella zubereitet (auf Wunsch mit Vegan-Mozzarella)

-  **69. Margaritha** ^(2,4,a,q) mit Tomatensauce und Mozzarella **12,90 €**
- 70. Prosciutto** ^(2,4,a,q) mit gekochtem Schinken **14,80 €**
- 71. Salami** ^(1,2,4,a,q) **14,80 €**
- 72. Rindersalami** ^(1,2,4,a,q) **15,00 €**
- 73. Palermo** ^(1,2,4,a,q) mit Peperoni-Wurst **15,00 €**
- 74. Roma** ^(2,4,a,q) mit Schinken und Champignons **15,20 €**
- 75. Rustica** ^(1,2,4) mit Salami und Champignons **15,20 €**

- 76. Vicinante** ^(2,4,a,q) mit Parmaschinken, Rucola und italienischer Hartkäse **16,80 €**
- 77. Hawaii** ^(2,4,a,q) mit Schinken und Ananas **15,20 €**
-  **78. Vulkano** ^(4,a,q) mit frischen Paprika, Champignons, Peperoni und Tomatenscheiben (pikant) **15,80 €**
- 79. Speciale** ^(1,2,4,a,q) mit Salami, Schinken, Peperoni-Wurst, Champignons, Paprika und Peperoni **16,30 €**
- 80. Quattro stagioni** ^(1,2,4,a,q) Vier Jahreszeiten (Salami, Schinken, Paprika, Champignons) **15,80 €**
- 81. Diavola** ^(1,2,4,a,q) mit Salami, Paprika, Zwiebeln und Peperoni (pikant) **15,80 €**
- 82. Calzone** ^(1,2,4,a,q) mit Salami, Schinken und Champignons **15,20 €**
-  **83. Capricciosa** ^(4,a,q) mit Paprika, Oliven, Artischocken und Champignons **15,80 €**
- 84. Paesana** ^(1,2,4,a,q) mit Champignons, Schinken, Salami, Ei **15,80 €**
- 85. Italia** ^(2,4,a,q) mit Schinken, Ei, Oliven, Peperoni und Kirschtomaten **16,20 €**
-  **86. Papou** ^(4,a,q) mit Spinat, Tomatenscheiben und Schafskäse **15,80 €**
-  **87. Siciliana** ^(4,a,q) mit Champignons, Auberginen, Zucchini, Tomatenscheiben, Mais und Zwiebeln **16,50 €**
-  **88. Quattro Formaggi** ^(4,a,q) mit vier Käsesorten (Mozzarella, italienischer Hartkäse, Schafskäse, Gorgonzola) **16,20 €**
- 89. Con Pollo** ^(4,a,q) mit Hähnchenstreifen, Rucola und Kirschtomaten **16,80 €**
- 90. Tonno e Cipolle** ^(4,a,q) mit Thunfisch und Zwiebeln **16,30 €**
- 91. Mamma Mia** ^(1,2,4,a,q) mit Salami, Schinken, Thunfisch und Zwiebeln **16,30 €**
- 92. Pescatore** ^(4,a,q) mit Spinat und Lachs **17,70 €**
- 93. Frutti di mare** ^(4,a,q) mit Meeresfrüchten **17,70 €**
- 94. Franko** ^(1,2,4) mit Salami, Schinken und Peperoniwurst **16,00 €**

DESSERTS

- 100. Tiramisu** ^(9,a,c,q) hausgemacht **6,50 €**
- 101. Panna Cotta** ^(q) hausgemacht **6,50 €**
- 102. Vanilleeis mit heißen Himbeeren** ^(q) **7,50 €**
- 103. Affogato** Vanilleeis mit Espresso ^(9,q) **5,00 €**

ZUSATZSTOFFE

- mit Farbstoff(en)
- mit Konservierungsstoff(en)
- mit Antioxidationsmittel
- mit Geschmacksverstärker(n)
- Schwefeldioxid
- mit Schwärzungsmittel
- mit Phosphat
- mit Milcheiweiß
- koffeinhaltig
- chininhaltig
- mit Süßungsmittel
- enthält eine Phenylalaninquelle
- gewachst
- mit Taurin

ALLERGENE

- glutenhaltiges Getreide
- Krebstiere
- Eier
- Fische
- Erdnüsse
- Sojabohnen
- Milch
- Schalenfrüchte (Nüsse)
- Sellerie
- Senf
- Sesamkörner
- Sulfite und Schwefeldioxid
- Weichtiere
- Leguminen