

# Menü

## VORSPEISEN

### TAGLIERE DELLA LUNA • 13 €

Aufschnitt, Pecorino, Squacquerone,  
Marmelade des Tages, Piadina Romagnola

G/K/N/L/S/F

### PEPITE DI RICOTTA • 9 €

Ricotta-Fleiscbällchen mit Erbsencreme  
und gehackten Haselnüssen

L/U/G/S/F

### PIZZA FRITTA • 3 € G/L

Teller Pizza Fritta Romagnola

### PIADINA ROMAGNOLA • 2 €

Typische Piadina der Romagna

G/K/N/L/S/F

### PIADINA FARCITA

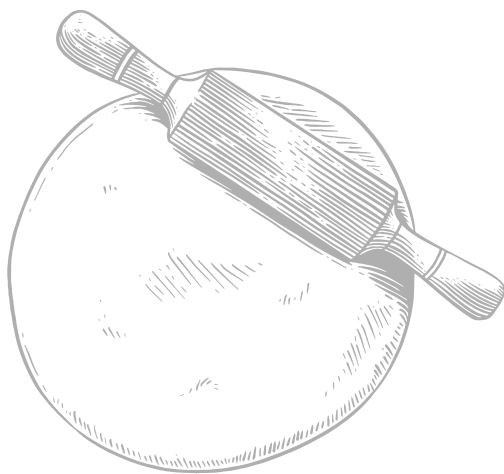
G/K/N/L/S/F

1 GUSTO • 6 €

2 GUSTI • 7 €

3 GUSTI • 8 €

Typische Piadina der Romagna gefüllt  
nach Wahl: Rohschinken, Coppa,  
Salami, Mortadella, Pecorino-Käse,  
Squacquerone-Käse



## PASTE

All the pasta is handmade and strictly  
rolled with the rolling pin of Davide

### TAGLIATELLE • 9 € U/G

Typische Tagliatelle der Romagna:  
Bandnudeln mit frischen Nudeln

### CIUFELLI • 9 € U/G

Kurze frische Pasta typische  
der Molise

### SPAGHETTONI • 8 € G

Spaghetti dünn "wie Gitarrensaiten" ohne  
Eier im Teig

### CAPPELLETTI • 12 € U/G/L

Die traditionellen Cappelletti gefüllt mit  
Käse

### FAGOTTINI • 12 € U/G/L

Fagott gefüllt mit Wurst, Steinpilzen,  
Grünkohl und Parmesankäse

### ORECCHIONI • 10 € U/G/L

Typische Orecchioni der Romagna: Pasta  
gefüllt mit Ricotta und Spinat

### GEWÜRZ nach Wahl aus:

- Burro e Salvia (Butter und Salbei) L
- Ragù bolognese (Ragout aus Bologna) S
- Panna e Salsiccia (Rahm & Wurst) L
- Salsiccia, Scalogno e Sangiovese romagnolo (Wurst, Schalotten und Wein Sangiovese Romagna)
- Prosciutto e Piselli (Schinken und Erbsen)
- Sinfonia di Verdure S (Symphonie aus Gemüse)

### GNOCCHI • 12 € U/G/L

Kichererbsen-Gnocchi mit Parmesan-Creme

# HAUPTGERICHTE

**COTOLETTA IMPANATA • 13 €**  
*Unsere Hähnchenschnitzel mit Kartoffelchips*  
*U/G/L*

# GEGRILLTES FLEISCH

**MISTO AI FERRI • 18 €**  
*Gegrilltes Fleisch gemischt: Pancetta (Speck), Castrato (Hammelfleisch), Costola (Rippchen) und Salsiccia (Wurst) mit Gemüsebeilage*

**PIATTO SOLO CASTRATO • 20 €**  
*Gericht nur Kastrat (Schafffleisch) mit Gemüsebeilage*

**BRACIOLONE • 17 €**  
*Einzigartiges Stück Schweinelende und Speck mit Gemüsebeilage*

**FIorentina • 25 €**  
*Fiorentina Steak mit Gemüsebeilage*  

bis spätestens Donnerstag zu reservieren

# BEILAGEN

**CONTORNO AL FORNO • 5 €**  
*Auswahl von Gemüse im Ofen gekocht*

**MISTICANZA AUTUNNALE • 5 €**  
Salat aus frischem Radicchio, grünem Apfel und Haselnüssen *F*

**PATATE FRITTE • 5 €** *G/L/U*  
*Kartoffelchips*

# DESSERT

*fatti in casa*  
**DOLCE DEL GIORNO • 5 €**  
*Dessert des Tages bei Fantasia della Cucina*  
*FÜR ALLERGENE WENDEN SIE SICH AN DAS PERSONAL IN DER HALLE*

# KAFFEE

**CAFFÈ** • **1,20 €**  
*Kaffee*

**ORZO** *G/L/K* • **1,20 €**  
*Kaffee Orzo Bio*

**DECAFFEINATO** • **1,20 €**  
*Koffeinfrei*

**GINSENG** *L* • **1,50 €**  
*Koffee Ginseng Vegan*

**CAPPUCCINO** *L* • **1,50 €**

**SCHOKOLADE IN TASSE** *L* • **1,50 €**  
*Espresso Schokolade ohne Koffein*

**CAFFÈ CORRETTO** • **2 €**  
*Kaffee mit Digestif*

**TISANA CALDA** • **2 €**  
*heißen Kräutertee*

**AMARO** • **3 €**  
*Auswahl von Digestif, Nocino and Licorice werden von uns gemacht!*

**SERVICE • 1,50€**



**CAMPING LA LUNA SUL TREBBIO**  
VIA SAN SAVINO - MODIGLIANA (FC)

# LISTE DER LEBENSMITTELALLERGENE

**G) GLUTENHALTIGEN GETREIDE:** d. h. Weizen (Dinkel und Khorasan-Weizen), Roggen, Gerste, Hafer oder ihre Hybridstämme und daraus gewonnene Erzeugnisse, ausgenommen: a) Glucosesirup auf Weizenbasis, einschließlich Dextrose; b) Maltodextrine auf Weizenbasis; c) Glucosesirup auf Gerstenbasis; d) Getreide zur Herstellung alkoholischer Destillate, einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs.

**C) KREBSTIERE** und daraus gewonnene Erzeugnisse.

**U) EIER** und daraus gewonnene Erzeugnisse.

**P) FISCH** und Fischerzeugnisse, ausgenommen: a) Fischgelatine zur Unterstützung einiger Vitaminpräparate oder Carotinoide; b) Gelatine oder Essigsäure, die als Schönungsmittel in Bier und Wein verwendet wird.

**R) ERDNÜSSE** und Erzeugnisse auf Erdnussbasis.

**K) SOJA** und Sojabohnenerzeugnisse mit Ausnahme von: a) natürlichem D-alpha-Tocopherol, natürlichem natürlichem D-alpha-Tocopherol, natürlichem D-alpha-Tocopherolacetat, natürlichem D-alpha-Tocopherolsuccinat und natürlichem D-alpha-Tocopherol; c) pflanzliche Öle aus Phytosterinen und Phytosterinestern auf Sojabasis; d) pflanzliche Stanolester aus Pflanzenölsterolen auf Sojabasis.

**L) MILCH** und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose), außer: a) Molke zur Herstellung alkoholischer Destillate, einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs; b) Milcherzeugnisse.

**F) NÜSSE:** d. h. Mandeln (*Amygdalus communis* L.), Haselnüsse (*Corylus avellana*), Walnüsse (*Juglans regia*), Cashewnüsse (*Anacardium west*), Pekannüsse [*Carya noinensis* (Wangenh.) K Koch], Paranüsse (*Holletica west*), Pistazien (Pistazien), Vera (Wangenh)Macadamianüsse oder Nüsse aus Queensland (*Macadamia ternifolia*) und ihre Erzeugnisse, ausgenommen Schalenfrüchte zur Herstellung alkoholischer Destillate, einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs.

**S) SELLERIE** und Produkte auf Selleriebasis.

**N) SENF** und Erzeugnisse auf Senfbasis.

**M) SESAMSAMEN** und Produkte aus Sesamsamen.

**A) SCHWEFELDIOXID UND SULFITE** in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg bzw. 10 mg/l Gesamt-SO<sub>2</sub>, die für Erzeugnisse, die als verzehrfertig angeboten oder gemäß den Anweisungen der Hersteller rekonstituiert angeboten werden, berechnet werden.

**B) LUPINEN** und Produkte auf der Grundlage von Lupinen.

**H) WEICHTIERE** und daraus gewonnene Erzeugnisse

DEN GÄSTEN WIRD EMPFOHLEN, DASS FÜR EINEN GRÖßEREN  
KOMFORT,  
SIE FINDEN NEBEN JEDEM KURS DIE ANGABE  
MIT DEM REFERENZSCHREIBEN ZU ALLERGENEN.