

# al Campo

RISTORANTE

## VORSPEISEN

### ZUPPA DI POMODORO

Tomatensuppe 4

€ 5,90

### ANTIPASTO MISTO\*

Gemischter Vorspeisenteller

€ 15,90

### ANTIPASTI PLATTE

für 2 Personen

€ 29,90

### VITELLO TONNATO\*

Kaltes Kalbfleisch mit hausgemachter Thunfischsauce & Kapern

€ 15,50

### CARPACCIO CLASSICO\*

Rohes Rinderfilet, Parmesankäse, Rucola, Zitronen & Olivenöl

€ 16,90

### BRUSCHETTA CLASSICA

Geröstetes, selbst gebackenes Brot, frische Tomaten, Basilikum, Knoblauch & Olivenöl

€ 6,90

### BRUSCHETTA DELLA CASA

Geröstetes, selbst gebackenes Brot, frische Tomaten, Knoblauch, Rucola & Parmesankäse

€ 7,50

\* Diese Vorspeisen servieren wir Ihnen mit Paninis oder Hausgemachtem Brot



## SALATE - INSALATE

|   |         |
|---|---------|
| KLEINER GEMISCHTER SALAT  | € 6,50  |
| MOZZARELLA ALLA CAPRESE*<br>Frische Tomaten, Mozzarella, Balsamicoessig & Basilikum                       | € 9,90  |
| INSALATA FANTASIA*<br>Gemischter Salate mit Mozzarella, Zwiebeln, Oliven & Thunfisch                      | € 13,50 |
| INSALATA CAMPO*<br>Gemischter Salat mit Ei, Zwiebel, Krabben, Oliven, Thunfisch, Käse                     | € 13,90 |
| INSALATA RUCOLA E SALMONE*<br>Rucolasalat mit Champignonssalat dazu frischer gegrillter Lachs             | € 16,90 |
| INSALATA MANGO E POLLO*<br>Gemischter Salat mit Hähnchenstreifen und frischer Mango                       | € 14,90 |
| INSALATA DI CALAMARI*<br>Gemischter Salat mit frischen frittierten Tintenfischringe und eine große Scampi | € 16,90 |

\* Diese Salate servieren wir Ihnen mit Hausgemachtem Brot oder Paninis

\*\* Unser Salat-Dressing enthält Senf, Sie können den Salat auf Wunsch aber auch ohne Dressing, mit Balsamico-Essig und Olivenöl erhalten



## NUDELGERICHTE – PASTA

|   |         |
|---|---------|
| SPAGHETTI AL POMODORO   | € 9,10  |
| Mit Tomatensoße & Parmesan  |         |
| SPAGHETTI ALLA BOLOGNESE  | € 12,50 |
| Mit Hackfleischsoße & Parmesan  |         |
| SPAGHETTI AGLIO OLIO E PEPERONCINO  | € 12,50 |
| Mit Olivenöl, Knoblauch, Parmesan & scharf  |         |
| SPAGHETTI ALLA CARBONARA  | € 12,50 |
| Mit Hinterschinken, Speck, Ei, Parmesan & Sahnesoße 2,3,4,7,8                     |         |
| SPAGHETTI MARINARA  | € 16,90 |
| Mit Weißwein, Meeresfrüchte, Cocktailtomaten & Knoblauch                          |         |
| TAGLIATELLE AL SALMONE  | € 14,90 |
| Mit Sahne, Tomatensoße, Lachs & Wodka   |         |
| TAGLIATELLE MARE E MONTI  | € 14,90 |
| Mit Sahne, Tomatensoße, Krabben & Champignons                                     |         |
| TAGLIATELLE FILETO  | € 15,90 |
| Rinderfiletstreife, Kurkuma, Cocktailtomaten & Sahne                              |         |
| LASAGNE ALL ITALIANA  | € 12,50 |
| Nudelaufwurf, Hackfleisch, Parmesankäse, Tomate-Sahne & mit Mozzarella überbacken |         |



## PINSA

|   |         |
|---|---------|
| MARGHERITA  | € 10,50 |
| Mit Tomatensoße und Mozzarella <small>(2,3,4,7,8)</small>   |         |
| SALAME  | € 11,50 |
| Mit Tomatensoße, Mozzarella und Salami <small>(2,3,4,7,8)</small>                                       |         |
| PROSCIUTTO  | € 11,50 |
| Mit Tomatensoße, Mozzarella und Hinterschinken <small>(2,3,4,7,8)</small>                               |         |
| FUNGHI  | € 11,50 |
| Mit Tomatensoße, Mozzarella und Pilzen <small>(2,3,4,7,8)</small>                                       |         |
| PROSCIUTTO E FUNGHI   | € 12,50 |
| Mit Tomatensoße, Mozzarella, Hinterschinken und Pilzen <small>(2,3,4,7,8)</small>                       |         |
| PROSCIUTTO E SALAME   | € 12,50 |
| Mit Tomatensoße, Mozzarella, Hinterschinken und Salami <small>(2,3,4,7,8)</small>                       |         |
| ALPI  | € 13,50 |
| Mit Tomatensoße, Mozzarella, Hinterschinken, Salami und Pilzen <small>(2,3,4,7,8)</small>               |         |
| TONNO   | € 13,50 |
| Mit Tomatensauce, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebel <small>(2,3,4,7,8)</small>                             |         |
| DIAVOLO   | € 13,50 |
| Mit Tomatensoße, Mozzarella, Hinterschinken, Salami, Peperoni, scharf <small>(2,3,4,7,8)</small>        |         |
| VEGETALE  | € 13,50 |
| Mit Tomatensoße, Mozzarella, Pilzen, Artischocken, Paprika, Zwiebeln, Oliven <small>(2,3,4,7,8)</small> |         |
| RUCOLA E PARMIGIANO   | € 13,50 |
| Mit Tomatensoße, Mozzarella, frischen Tomaten, Rucola, und Parmesan <small>(2,3,4,7,8)</small>          |         |
| MARINARA  | € 14,90 |
| Mit Tomatensauce, Mozzarella, frische Tomaten, Meeresfrüchte & Knoblauch <small>(2,3,4,7,8)</small>     |         |
| MARCO   | € 14,90 |
| Mit Tomatensoße, Mozzarella, Rucola, Parmaschinken und Gorgonzola <small>(2,3,4,7,8)</small>            |         |

# al Campo

RISTORANTE

## CARNE

### SCALLOPPINE AL VINO BIANCO\*

Drei kleine Kalbsschnitzel in Weißweinsauce

€ 23,90

### SCALLOPPINE GORGONZOLA\*

Drei kleine Kalbsschnitzel in Gorgonzolasauce

€ 23,90

### SALTIMBOCCA ALLA ROMANA\*

Drei kleine Kalbsschnitzel mit luftgetrocknetem Schinken und in Butter Salbeisauce

€ 23,90

### WIENERSCHNITZEL\*

Paniertes Kalbsschnitzel

€ 22,90

### PICCATA ALLA MILANESE\*

Drei kleine Kalbsschnitzel paniert mit Parmesan und Ei

€ 23,90

### FILETTO ALLA GRIGLIA\*

Rinderfilet vom Grill

€ 33,90

### FILETTO ALLA SPAGNOLA\*

Rinderfilet in Pfeffersauce

€ 34,90

### FILETTO ALLA GORGONZOLA\*

Rinderfilet in Gorgonzolasauce

€ 34,90

\* zu diesen Fleischgerichten servieren wir Ihnen wahlweise Pommes Frites, oder Teigwaren dazu Salat oder Gemüse.

\*\* Unser Salat-Dressing enthält Senf, Sie können den Salat auf Wunsch aber auch ohne Dressing, mit Balsamico-Essig und Olivenöl erhalten

al Campo

RISTORANTE



## KLEINE SÜNDEN

|   |        |
|---|--------|
| TARTUFO GRAND MARINER                         | € 6,90 |
| Trüffeleis mit Grand Mariner                  |        |
| CASSATA SICILIANA                             | € 6,90 |
| Sizilianische Eisspezialität                  |        |
| GELATO ALLA VANIGLIA E LAMPONI                | € 7,50 |
| Vanilleeis mit heißen Himbeeren „heiße Liebe“ |        |

## WARMER GETRÄNKE

|                               |        |
|-------------------------------|--------|
| GLAS TEE, VERSCHIEDENE SORTEN | € 2,90 |
| ESPRESSO                      | € 2,50 |
| DOPPIO ESPRESSO               | € 3,40 |
| ESPRESSO CORRETTO             | € 3,20 |
| ESPRESSO MACCHIATO            | € 2,90 |
| TASSE KAFFEE                  | € 2,90 |
| CAPPUCCINO                    | € 3,20 |
| LATTE MACCHIATO               | € 4,00 |
| HEIßE SCHOKOLADE              | € 4,50 |



*al Campo*

RISTORANTE



## APERITIF

|                                   |       |        |
|-----------------------------------|-------|--------|
| BITTERINO (ALKOHOLFREI) (1)       | 10 cl | € 4,50 |
| CRODINO (ALKOHOLFREI) (1)         | 10 cl | € 4,50 |
| PROSECCO (1)                      | 10 cl | € 4,50 |
| PROSECCOSCHORLE (1)               | 20 cl | € 5,90 |
| CAMPARI PUR, ORANGE ODER SODA (1) | 20 cl | € 5,90 |
| MARTINI WEIß (1)                  | 5 cl  | € 5,90 |
| CAMPARI SPRITZ (1)                | 30 cl | € 7,50 |
| HUGO (1)                          | 30 cl | € 7,50 |
| LILLET WILD BERRY (1)             | 30 cl | € 7,50 |
| APEROL SPRITZ(1)                  | 30 cl | € 7,50 |
| LIMONCELLO SPRITZ(1)              | 30 cl | € 7,50 |



## ALKOHOLFREIE ERFRISCHUNGGETRÄNKE

|   |        |        |
|---|--------|--------|
| MINERALWASSER                           | 0,20 l | € 2,60 |
| MINERALWASSER                           | 0,40 l | € 3,20 |
| MINERALWASSER                           | 0,75 l | € 5,50 |
| SAN PELLEGRINO (MEDIUM)                 | 0,50 l | € 4,50 |
| SAN PELLEGRINO (MEDIUM)                 | 0,75 l | € 6,90 |
| AQUA PANNA (STILL)                      | 0,50 l | € 4,50 |
| AQUA PANNA (STILL)                      | 0,75 l | € 6,90 |
| COLA LIGHT                              | 0,30 l | € 3,90 |
| COLA, FANTA, SPEZI (1,3,9)              | 0,20 l | € 3,20 |
| COLA, FANTA, SPEZI (1,3,9)              | 0,40 l | € 4,20 |
| APFEL-,ORANGENSAFTSCHORLE               | 0,20 l | € 3,20 |
| APFEL-,ORANGENSAFTSCHORLE               | 0,40 l | € 4,20 |
| APFEL-,ORANGEN-,JOHANNISBEERSAFT (PUR)  | 0,20 l | € 3,20 |
| APFEL-,ORANGEN-, JOHANNISBEERSAFT (PUR) | 0,40 l | € 4,20 |
| JOHANNISBEERSAFTSCHORLE                 | 0,20 l | € 3,20 |
| JOHANNISBEERSAFTSCHORLE                 | 0,40 l | € 4,20 |
| BITTERLEMON (3, 10)                     | 0,20 l | € 3,50 |
| BITTERLEMONSCHORLE (3, 10)              | 0,20 l | € 3,20 |
| BITTERLEMON (3, 10)                     | 0,40 l | € 4,50 |
| BITTERLEMONSCHORLE (3, 10)              | 0,40 l | € 4,20 |
| HOLUNDERBLÜTENSCHORLE                   | 0,20 l | € 3,20 |
| HOLUNDERBLÜTENSCHORLE                   | 0,40 l | € 4,20 |





# al Campo

RISTORANTE



## Paulaner BIER

|                      |             |        |        |
|----------------------|-------------|--------|--------|
| GLAS BIER            | VOM FASS    | 0,30 l | € 3,50 |
| HALBE Hacker-Pschorr | VOM FASS    | 0,50 l | € 4,60 |
| KLEINES RADLER       | VOM FASS    | 0,30 l | € 3,50 |
| RADLER HALBE         | VOM FASS    | 0,50 l | € 4,60 |
| KLEINES HEFEWEIZEN   | VOM FASS    | 0,30 l | € 3,50 |
| HEFEWEIZEN           | VOM FASS    | 0,50 l | € 4,60 |
| KLEINES HEFERADLER   | VOM FASS    | 0,30 l | € 3,50 |
| HEFERADLER           | VOM FASS    | 0,50 l | € 4,60 |
| KRISTALLWEIZEN       | PAULANER    | 0,50 l | € 4,60 |
| ALKOHOLFREIES PILS   | FÜRSTEMBERG | 0,30 l | € 3,50 |
| ALKOHOLFREIES WEIZEN | PAULANER    | 0,50 l | € 4,60 |
| PILS                 | FÜRSTEMBERG | 0,30 l | € 3,50 |

## SPIRITUOSEN

|                             |      |        |
|-----------------------------|------|--------|
| WILLIAMS                    | 2cl  | € 3,00 |
| BAILEYS                     | 2cl  | € 3,00 |
| RAMAZOTTI                   | 2cl  | € 3,00 |
| AVERNA                      | 2cl  | € 3,00 |
| LIMONCELLO (ZITRONENLIKÖR)  | 2cl  | € 3,00 |
| CARLOS PRIMERA NR.1 RISERVA | 4cl  | € 6,50 |
| GRAPPA DI NEBBIOLO          | 2cl  | € 4,50 |
| Jacky Cola/ Gin Tonic       | 30cl | € 8,90 |

## OFFENE ROTWEINE – VINI ROSSI

|   | 0,2 l  | 0,5 l   |
|---|--------|---------|
| <b>LAMBRUSCO (EMILIA ROMAGNA)</b>   | € 5,50 | € 8,90  |
| Ein intensiver, frischer Veilchenduft und seine schöne rote Farbe zeichnen diesen sehr harmonischen Perlwein aus.   |        |         |
| <b>MERLOT DELLE VENEZIE (VENETO)</b>  | € 5,50 | € 8,90  |
| Sehr weicher, süffiger Wein.<br>Saftig, jugendliche weinige Fruchttöne leicht, unkompliziert  |        |         |
| <b>CHIANTI (TOSCANA)</b>  | € 6,20 | € 10,90 |
| Duftet deutlich nach Himbeeren und Brombeeren, ist Tannin betont langanhaltender angenehmer Ton von Waldfrüchten und Mandeln.   |        |         |
| <b>MONTEPULCIANO D´ABRUZZO</b>  | € 6,50 | € 10,90 |
| Fruchtig, großzügig und kraftvoller Rotwein von intensiver Farbe und dem Aroma von schwarzen Beeren.  |        |         |
| <b>PRIMITIVO DI MANDURIA</b>  | € 6,90 | € 11,90 |
| Eleganter, vollmundig und zugleich sehr sanft und samtiger Wein von leuchtender rubinroter Farbe, schwarzen Kern, fruchtig mit Aromen von Waldbeeren und einen Hauch Schokolade |        |         |



al Campo

RISTORANTE



## OFFENER ROSEWEIN – VINO ROSE

|  | 0,2l   | 0,5l    |
|--|--------|---------|
| <b>ROSATO DELLE VENEZIE ( VENETO)</b>              | € 5,90 | € 11,50 |
| Trocknender und erfrischender unkomplizierter Wein |        |         |

## OFFENE WEISSWEINE – VINI BIANCHI

|  | 0,2l   | 0,5l    |
|--|--------|---------|
| <b>CHARDONNAY (VENETO)</b>   | € 4,90 | € 9,50  |
| Delikat und frisch, fruchtig mit einem unverwechselbaren Duft, ein unkomplizierter Wein  |        |         |
| <b>PINOT GRIGIO (VENETO)</b>   | € 5,90 | € 11,50 |
| Verwöhnt Ihren Gaumen mit angenehmer Frische und großer Harmonie. Ein fruchtiger Wein von kräftig gelber Farbe und geringem Säureanteil.   |        |         |
| <b>GRILLO (SICILIA)</b>  | € 6,50 | € 12,90 |
| Verführerisch fließt der Wein in einem hellen Goldgelb ins Glas. Das wunderbare Bukett zeigt Noten von Jasmin und Orangenblüten. Am Gaumen mit herrlich elegantem Fruchtextrakt und frischer Vitalität und langem Abgang.        |        |         |
| <b>Savognon blanc</b>  | € 8,50 | 16,90   |
| Kraftvoll, saftig, mit großer Balance und Weichheit, beeindruckt durch seine fruchtige Note von Aprikose, Birne, Kräuter und Mandeln. Der Wein zeigt einen starken Charakter, dennoch ist sein Geschmack elegant und harmonisch. |        |         |
| <b>WEINSCHORLE ROT, ROSE ODER WEISS &amp; Süß ODER SAUER</b>   | € 4,60 | € 9,20  |



## INHALTSSTOFFE- INDICE

- 1 mit Farbstoff(en): Campari, Aperol, Bicicletta, Bitterino, Cola, Fanta, Marsala
- 2 mit Konservierungsstoffe(en): Mayonnaise, Kochschinken, Käse: Edamer 30%
- 3 mit Antioxidationsmittel: Bitterlemon, Fanta, Mischpilze, Pfifferlinge Champignons, Kochschinken
- 4 mit Geschmacksverstärker(n): Boullionpulver, Zwiebelsuppe, Kochschinken, Tortellini
- 5 mit Schwefeldioxid: -
- 6 mit Schwärzungsmittel(n): Oliven
- 7 mit Phosphat: Mayonnaise, Kochschinken, Krabben
- 8 mit Milcheiweiß: Mayonnaise, Kochschinken
- 9 Koffeinhaltig: Cola, Fanta
- 10 Chinin haltig: Bitterlemon
- 11 mit Süßungsmittel: Mayonnaise
- 12 Enthält eine Phenylaminquelle (ist bei dem Süßungsmittel Aspartam anzugeben): -
- 13 Gewachst ( wenn die Oberfläche von frischen Früchten derart behandelt wurde): -
- 14 mit Taurin: -



*al Campo*

RISTORANTE



## Liebe Gäste, Liebe Freunde,

wir begrüßen Sie aufs herzlichste im Ristorante al Campo (Bedeutung auf den Feldern). Bei uns werden Sie sich wie im Urlaub fühlen! Dafür sorgen die Gastgeber Alberto Gabos und Alexander Beutelschiess, die ganz genau wissen wie man seine Gäste verwöhnt.

Ihr Gastgeber Alberto Gabos arbeitet seit 1989 im italienischen Lokal Zum Fass.

Seit 2008 leitet er das Restaurant erfolgreich. Gleich zu Beginn seiner Selbständigkeit kam Alexander Beutelschiess zur Unterstützung als Servicekraft. Aus fremden, entstand ein Team und im Laufe der Zeit eine wahre Freundschaft. Im Januar 2018 bekamen die Beiden, die Chance ein zweites Lokal zu eröffnen. Diese Chance ließen Sie sich nicht entgehen und somit entstand das Ristorante Pizzeria Incanto im Herzen Kirchheims. Jedoch gab es im Januar 2020 einen schweren Brandschaden der alles von jetzt auf nachher änderte, beiden Gastronomen war bewusst sie müsste nach einer Lösung suchen.

Dank Herrn Opifanti und Frau Heuschle fanden sie die Lösung schnell und somit dürfen wir im wunderschönen Golfclub weiterhin unsere leckere Küche präsentieren. Das Restaurant INCANTO haben wir schweren Herzens im Jahre 2023 verkauft.

Das bestehende Konzept möchten Alberto und Alexander beibehalten. Antipasti, erfrischende Salate, Pinsa, hausgemachte Pasta oder typische italienische Fleisch- und Fischgerichte – unsere Küche steht ganz in der Tradition der unverwechselbaren italienischen Küche. Mit der Lust an der kreativen Kombination, sorgfältig ausgewählter Zutaten servieren wir Ihnen außerdem stets ganz besondere kulinarische Kreationen als wechselnde Tagesgerichte. Bei allen Gerichten schmeckt man die Liebe zum Detail, von der Mühe um das spezielle Aroma der einzelnen Zutaten bis hin zur liebevollen Präsentation auf dem Teller. Zu den Gerichten werden ausschließlich Weine aus Italien serviert, die mit dem Essen Harmonieren.

Gerne bieten wir Ihnen auch die Möglichkeit, besondere Veranstaltungen, beispielsweise Hochzeiten, Firmenevents oder Geburtstage, auch als geschlossene Gesellschaft bei uns zu feiern, oder wir bereiten ein Catering für Sie vor, auch dann können Sie unseren Pizzawagen buchen, welcher vor Ort frische Pizzen auf Wunsch des Kunden backen kann. Sprechen Sie uns an, damit wir ein auf Sie zugeschnittenes Angebot erstellen können.

Das Team al Campo wünscht Ihnen einen wunderschönen Aufenthalt, guten Appetit und vor allem nette Tischgespräche.