



# al Campo

RISTORANTE



## TAGESKARTE

Insalata Avocado gefüllt mit Schrimps dazu gegrillter Thunfisch und Austernpilze	€15,90
Buratta italienischer Edelkäse auf gegrilltem Gemüse dazu Paninis	€12,90
Austernpilze paniert oder vom Grill mit Rucola und Parmesan dazu Paninis	€12,90

### PASTAGERICHTE

Tagliatelle mit Brokkoli, Champignons ,Garnelen und Cocktailtomaten	€14,90
Tagliatelle mit frischen Pfifferlingen und Rinderfiletstreifen	€14,90
Frische Pasta Scialatielli Veraci mit Calamaretti und Cocktail Tomaten	€14,90
Hausgemachte Gnocchi mit Kastanie, Speck in Parmesancreme	€12,90

### TAGESPINSA

Pinsa Sam mit Mozzarella, Tomatensauce, Sallami, Champignons und Gorgonzola	€12,90
Pinsa Ortolana mit Gegrilltem Gemüse, Mozzarella und Schafkäse	€12,90
Pinsa Sarda mit Tomatensauce, Mozzarella, Sardellen, Oliven, Kapern	€12,90
Pinsa Sissy mit Creme-fraiche ,Mozzarella, Räucherlachs , Cocktailtomate	€12,90

### FISCHGERICHTE

Miesmuscheln in Tomaten- oder Weisweinsauce dazu panini	€12,90
Frischer Thunfisch tagliata mit Mango und Wildbeeren dazu Kartoffel und Salat	€18,90
Calamaretti vom Grill mit Spaghetti Aglio Olio dazu Gemüse oder Salat	€17,90
Fritto misto mit Gambas, Lachs und Calamaretti dazu Spaghetti aglio oli und Salat	€19,90
Verschiedene frische Fische vom Grill dazu Spaghetti alio und Salat oder Gemüse	€19,90
Frischer Lachs in Safran-sauce dazu Reis und Salat oder Gemüse	€17,90

### Fleischgerichte

Scaloppine mit grüne Bohnen und Cocktailtomaten dazu Pasta und Salat oder Gemüse	€17,90
Entenbrust in Orangen-Honigsauce dazu Kartoffel und Salat oder Gemüse	€16,90
Ossobuco in Mailänder Art dazu Teigwaren und Salat oder Gemüse	€17,90
Zwiebelrostbraten mit Bratkartoffeln dazu, Salat oder Gemüse	€22,90



## VORSPEISEN

### ZUPPA DI POMODORO

Tomatensuppe 4

€ 4,50

### ANTIPASTO MISTO\*

Gemischter Vorspeisenteller

€ 10,50

### VITELLO TONNATO\*

Kaltes Kalbfleisch mit hausgemachter Thunfischsauce & Kapern 7

€ 11,90

### CARPACCIO CLASSICO\*

Rohes Rinderfilet, Parmesankäse, Rucola, Zitronen & Olivenöl

€ 13,50

### BRUSCHETTA CLASSICA

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

€ 5,00

### BRUSCHETTA DELLA CASA

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

€ 5,50

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



## SALATE - INSALATE

KLEINER GEMISCHTER SALAT	€ 4,50
MOZZARELLA ALLA CAPRESE* Frische Tomaten, Mozzarella, Balsamicoessig & Basilikum	€ 8,50
INSALATA FANTASIA* Gemischter Salate mit Mozzarella, Zwiebeln, Oliven & Thunfisch	€ 8,50
INSALATA RUCOLA E SALMONE* Rucolasalat mit Champignonssalat dazu frischer gegrillter Lachs	€ 14,90
INSALATA MANGO E POLLO* Gemischter Salat mit Hähnchenstreifen und frischer Mango	€ 12,90
INSALATA DI CALAMRI* Gemischter Salat mit frittierten Tintenfischen und Scampi	€ 13,90

\* 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,

# al Campo

RISTORANTE

; und Olivenöl erhalten



## NUDELGERICHTE – PASTA

### SPAGHETTI AL POMODORO

Mit Tomatensoße & Parmesan

€ 7,10

### SPAGHETTI ALLA BOLOGNESE

Mit Hackfleischsoße & Parmesan

€ 8,20

### SPAGHETTI AGLIO OLIO E PEPERONCINO

Mit Olivenöl, Knoblauch, Parmesan & scharf

€ 8,20

### SPAGHETTI ALLA CARBONARA

Mit Hinterschinken, Speck, Ei, Parmesan & Sahnesoße 2,3,4,7,8

€ 9,30

### SPAGHETTI MARINARA

Mit Weißwein, Meeresfrüchte, Cocktailtomaten & Knoblauch

€ 10,90

### TAGLIATELLE AL SALMONE

Mit Sahne, Tomatensoße, geräuchertem Lachs & Wodka

€ 10,40

### TAGLIATELLE MARE E MONTI

Mit Sahne, Tomatensoße, Krabben & Champions

€ 10,40

### TAGLIATELLE FILETO

Rinderfiletstreife, Kurkuma, Cocktailtomaten & Sahne

€ 12,90

### LASAGNE PASTICCIATE ALL ITALIANA

Nudelauf, Hackfleisch, Parmesankäse, Tomaten-Sahnesauce  
& mit Mozzarella überbacken

€ 9,20



# al Campo

RISTORANTE

## PINSA



MARGHERITA	€ 7,50
Mit Tomatensoße und Mozzarella (2,3,4,7,8)	
SALAME	€ 8,50
Mit Tomatensoße, Mozzarella und Salami (2,3,4,7,8)	
PROSCIUTTO	€ 8,50
Mit Tomatensoße, Mozzarella und Hinterschinken (2,3,4,7,8)	
FUNGHI	€ 8,50
Mit Tomatensoße, Mozzarella und Pilzen (2,3,4,7,8)	
PROSCIUTTO E FUNGHI	€ 8,50
Mit Tomatensoße, Mozzarella, Hinterschinken und Pilzen (2,3,4,7,8)	
PROSCIUTTO E SALAME	€ 8,50
Mit Tomatensoße, Mozzarella, Hinterschinken und Salami (2,3,4,7,8)	
ALPI	€ 9,10
Mit Tomatensoße, Mozzarella, Hinterschinken, Salami und Pilzen (2,3,4,7,8)	
TONNO	€ 9,10
Mit Tomatensauce, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebel (2,3,4,7,8)	
DIABOLO	€ 9,10
Mit Tomatensoße, Mozzarella, Hinterschinken, Salami, Peperoni, scharf (2,3,4,7,8)	
VEGETALE	€ 9,10
Mit Tomatensoße, Mozzarella, Pilzen, Artischocken, Paprika, Zwiebeln, Oliven (2,3,4,7,8)	
RUCOLA E PARMIGIANO	€ 9,50
Mit Tomatensoße, Mozzarella, frischen Tomaten, Rucola, und Parmesan (2,3,4,7,8)	
MARINARA	€ 10,50
Mit Tomatensauce, Mozzarella, frische Tomaten, Meeresfrüchte & Knoblauch (2,3,4,7,8)	
MARCO	€ 10,50
Mit Tomatensoße, Mozzarella, Rucola, Parmaschinken und Gorgonzola (2,3,4,7,8)	



# al Campo

RISTORANTE



## CARNE

### SCALLOPPINE AL VINO BIANCO\*

Drei kleine Kalbsschnitzel in Weißweinsauce

€ 15,90

### SCALLOPPINE GORGONZOLA\*

Drei kleine Kalbsschnitzel in Gorgonzolasauce

€ 15,90

### SALTIMBOCCA ALLA ROMANA\*

Drei kleine Kalbsschnitzel mit luftgetrocknetem Schinken und in Butter Salbeisauce

€ 15,90

### WIENERSCHNITZEL\*

Paniertes Kalbsschnitzel

€ 15,90

### PICCATA ALLA MILANESE\*

Drei kleine Kalbsschnitzel paniert mit Parmesan und Ei

€ 16,90

### FILETTO ALLA GRIGLIA\*

Rinderfilet vom Grill

€ 22,90

### FILETO ALLA SPAGNOLA\*

Rinderfilet in Pfeffersauce

€ 22,90

### FILETO ALLA GORGONZOLA\*

Rinderfilet in Gorgonzolasauce

€ 22,90

\* 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	€ 4,90
Trüffeleis mit Grand Mariner	
CASSATA SICILIANA	€ 4,90
Sizilianische Eisspezialität	
GELATO ALLA VANIGLIA E LAMPONI	€ 5,90
Vanilleeis mit heißen Himbeeren „heiße Liebe“	

## WARMER GETRÄNKE

GLAS TEE, VERSCHIEDENE SORTEN	€ 2,40
ESPRESSO	€ 2,30
DOPPIO ESPRESSO	€ 3,70
ESPRESSO CORRETTO	€ 2,60
ESPRESSO MACCHIATO	€ 2,40
TASSE KAFFEE	€ 2,40
CAPPUCCINO	€ 2,80
LATTE MACCHIATO	€ 3,00
HEIßE SCHOKOLADE	€ 2,80



*al Campo*

RISTORANTE



## APERITIF

BITTERINO (ALKOHOLFREI) (1)	10 cl	€ 2,60
CRODINO (ALKOHOLFREI) (1)	10 cl	€ 2,60
PROSECCO (1)	10 cl	€ 3,50
PROSECCOSCHORLE (1)	20 cl	€ 4,50
CAMPARI PUR, ORANGE ODER SODA (1)	20 cl	€ 4,50
MARTINI WEIß (1)	5 cl	€ 3,50
HUGO (1)	30 cl	€ 5,90
LILLET WILD BERRY (1)	30 cl	€ 5,90
APEROLSPRITZ(1)	30 cl	€ 5,90





*al Campo*

RISTORANTE



## ALKOHOLFREIE ERFRISCHUNGGETRÄNKE

MINERALWASSER	0,20 l	€ 2,20
MINERALWASSER	0,40 l	€ 2,70
FLASCHE MINERALWASSER	0,75 l	€ 3,90
SAN PELLEGRINO (MEDIUM)	0,50 l	€ 3,90
SAN PELLEGRINO (MEDIUM)	0,75 l	€ 5,20
AQUA PANNA (STILL)	0,50 l	€ 3,90
AQUA PANNA (STILL)	0,75 l	€ 5,20
COLA LIGHT	0,30 l	€ 3,50
COLA, FANTA, SPEZI (1,3,9)	0,20 l	€ 2,50
COLA, FANTA, SPEZI (1,3,9)	0,40 l	€ 3,60
APFEL-,ORANGENSAFTSCHORLE	0,20 l	€ 2,50
APFEL-,ORANGENSAFTSCHORLE	0,40 l	€ 3,60
APFEL-,ORANGEN-, JOHANNISBEERSAFT (PUR)	0,20 l	€ 2,80
APFEL-,ORANGEN-, JOHANNISBEERSAFT (PUR)	0,40 l	€ 3,80
JOHANNISBEER-,	0,20 l	€ 2,70
JOHANNISBEER-,	0,40 l	€ 3,70
BITTERLEMON (3, 10)	0,20 l	€ 2,70
BITTERLEMONSCHORLE (3, 10)	0,20 l	€ 2,60
BITTERLEMON (3, 10)	0,40 l	€ 3,10
BITTERLEMONSCHORLE (3, 10)	0,40 l	€ 3,80
HOLUNDERBLÜTENSCHORLE	0,20 l	€ 2,60
HOLUNDERBLÜTENSCHORLE	0,40 l	€ 3,60



*al Campo*

RISTORANTE



## KAISER BIER

GLAS BIER	VOM FASS	0,30 l	€ 2,80
HALBE BIER	VOM FASS	0,50 l	€ 3,60
KLEINES RADLER	VOM FASS	0,30 l	€ 2,60
RADLER HALBE	VOM FASS	0,50 l	€ 3,20
KLEINES HEFEWEIZEN	VOM FASS	0,30 l	€ 2,80
HEFEWEIZEN	VOM FASS	0,50 l	€ 3,60
KLEINES HEFERADLER	VOM FASS	0,30 l	€ 2,60
HEFERADLER	VOM FASS	0,50 l	€ 3,20
KRISTALLWEIZEN		0,50 l	€ 3,60
ALKOHOLFREIES BIER		0,50 l	€ 3,50
ALKOHOLFREIES WEIZEN		0,50 l	€ 3,50
KELLERPILS		0,30 l	€ 2,80

## 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



## OFFENE ROTWEINE – VINI ROSSI

	0,2l	0,5l
<b>LAMBRUSCO (EMILIA ROMAGNA)</b>	€ 3,70	€ 6,80
Ein intensiver, frischer Veilchenduft und seine schöne rote Farbe zeichnen diesen sehr harmonischen Perlwein aus.		
<b>MERLOT DELLE VENEZIE (VENETO)</b>	€ 3,80	€ 6,90
Sehr weicher, süffiger Wein. saftig, jugendliche weinige Fruchttöne leicht, unkompliziert		
<b>CHIANTI (TOSCANA)</b>	€ 4,70	€ 8,50
Duftet deutlich nach Himbeeren und Brombeeren, ist Tannin betont lang anhaltender angenehmer Ton von Waldfrüchten und Mandeln.		
<b>MONTEPULCIANO D´ABRUZZO</b>	€ 4,70	€ 8,50
Fruchtig, großzügig und kraftvoller Rotwein von intensiver Farbe und dem Aroma von schwarzen Beeren.		
<b>PRIMITIVO DI MANDURIA</b>	€ 5,90	€ 10,90
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>	€ 3,80	€ 6,80
Trocknender und erfrischender unkomplizierter Wein		

## OFFENE WEISSWEINE – VINI BIANCHI

	0,2l	0,5l
<b>CHARDONNAY (VENETO)</b>	€ 3,80	€ 6,80
Delikat und frisch, fruchtig mit einem unverwechselbaren Duft, ein unkomplizierter Wein		
<b>PINOT GRIGIO (VENETO)</b>	€ 4,70	€ 8,50
Verwöhnt Ihren Gaumen mit angenehmer Frische und großer Harmonie. Ein fruchtiger Wein von kräftig gelber Farbe und geringem Säureanteil.		
<b>GRILLO (SICILIA)</b>	€ 5,90	€ 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>LUGANA (RIVIERA DEL GARDA)</b>	€ 7,50	
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>	€ 3,60	€ 6,50



## 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 zwölf Jahren leitet er das Restaurant erfolgreich. Gleich zu Beginn seiner Selbständigkeit kam Alexander Beutelschiess zur Unterstützung als Servicekraft. Aus Fremden, entstand ein tolles 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 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.

