

# Ristorante Pizzeria



## La Maschera

Da Corrado e Katia seit 03.09.1998

Wir freuen uns über Ihren Besuch und  
wünschen Ihnen einen angenehmen

Aufenthalt und einen

„Buon Appetito“

Öffnungszeiten:

Mi – So      11.30 – 14.30 Uhr

17.30 – 23.00 Uhr

Sa            17.30 – 23.00 Uhr

Montag & Dienstag Ruhetag

# Liebe Gäste,

es ist uns eine Herzensangelegenheit, Ihren Besuch in unserem Hause

so angenehm wie möglich zu gestalten. Sollten Sie gegen bestimmte Lebensmittel allergisch sein, ein veganes oder glutenfreies Gericht suchen oder einfach nur einen Essenswunsch äußern möchten, zögern Sie bitte nicht, uns anzusprechen.

Wir möchten, dass Sie uns in guter Erinnerung behalten.

Corrado & Katia

## Erklärung der Zusatzstoffe

- |                             |                                   |
|-----------------------------|-----------------------------------|
| 1) mit Farbstoff            | 8) mit Milcheiweiß                |
| 2) mit Konservierungsstoff  | 9) koffeinhaltig                  |
| 3) mit Antioxidationsmittel | 10) Chinin haltig                 |
| 4) mit Geschmacksverstärker | 11) mit Süßungsmittel             |
| 5) geschwefelt              | 12) enthält eine Phenylaninquelle |
| 6) geschwärzt               | 13) gewachst                      |
| 7) mit Phosphat             | 14) mit Taurin                    |

## APERITIVI

Crodino <sup>1</sup> / Bitterino <sup>1</sup> (alkoholfrei)	10 cl	€ 4,00
Martini <sup>3</sup> Bianco/Rosso	5 cl	€ 5,00
Campari <sup>1</sup> Orange/Soda	10 cl	€ 6,00
Prosecco	10 cl	€ 5,00
Aperol <sup>1</sup> Spritz		€ 7,00
Hugo		€ 7,00
Aperitivo Rosato <sup>1</sup> Ramazzotti		€ 7,00
Lillet Wild Berry		€ 7,00

## ANTIPASTI

<b>Insalata Caprese</b>	Tomaten-Mozzarella Salat	€ 10,00
<b>Parmigiana di melanzane</b>	Auberginen-Gratin mit Crostini	€ 14,00
<b>Antipasto di verdure</b>	Gemüsevariation mit Bruschette	€ 16,00
<b>Antipasto misto</b>	Vorspeisen Variation für 2 Pers. mit Bruschette	€ 18,50
<b>Carpaccio di manzo</b>	Rindercarpaccio mit Rucola und Parmigiano	€ 15,00
<b>Vitello tonnato con crostini</b>	Kalbfleischscheiben mit Thunfisch Creme <sup>1,2,11</sup>	€ 15,00
<b>Insalata di Mare</b>	Hausgemachter Tintenfisch Salat mit Bruschette	€ 16,00

## Minestre e Zuppe – Suppen

Crema di Pomodoro - Tomatencremesuppe	€ 6,00
Minestrone - Gemüsesuppe aus frischem Gemüse	€ 7,00

## Insalate – Salate

Insalata verde – Blattsalate	5,00
Insalata mista – gemischter Salat mit Tomate, Gurke, Karotten, Mais und Zwiebeln	6,00
Insalata di pomodoro – Tomaten mit Zwiebeln	7,00
Insalata della casa – gemischter Salat mit Thunfisch <sup>3</sup>	8,00
Insalata Avola – gemischter Salat mit Ei und Shrimps	8,00
Insalata Sicilia – gemischter Salat mit Schinken <sup>2,4</sup> , Käse <sup>2,3</sup> , Oliven <sup>6</sup>	8,00
Insalata Rustica – gemischter Salat mit Rucola, Mozzarella, Parmesanspäne	10,00
Insalata Pazza – gemischter Salat mit Rucola, Mozzarella, Parmesanspäne und gegrillter Hähnchenbrust	13,00
Portion Bruschetta Brote 6 Stück	6,00

*Wir servieren unser beliebtes hausgemachtes Joghurtdressing.  
Auf Wunsch natürlich auch mit Olivenöl-Balsamico-Senf Vinaigrette.*

Bitte sprechen Sie uns an bei bekannten Lebensmittelallergien.

Wir bieten auch glutenfreie Nudeln an (+3,00 €) Unser Pizzateig/Brot ist vegan.

# Pizze

<b>Focaccia</b> – Pizzabrot mit Olivenöl, Oregano, Salz, Pfeffer, Knobl.	7,00
<b>Bruschetta</b> – Pizzabrot mit frischen Tomaten, Knoblauch, Olivenöl	9,00
<b>Margherita</b> – Tomatensoße, Mozzarella	9,00
<b>Salame</b> – Tomatensoße, Mozzarella, Salami	10,00
<b>Hawaii</b> – Schinken <sup>2,4</sup> , Ananas <sup>2,11</sup>	11,00
<b>Diavolo</b> – Zwiebeln, Knoblauch, milde Peperoni <sup>2,3</sup>	11,00
<b>Calzone</b> – Pizzatasche mit Schinken <sup>2,4</sup> , Salami <sup>1,2,4</sup> , fr. Champignons	12,00
<b>Tonnara</b> – Thunfisch <sup>3</sup> , Zwiebeln	12,00
<b>Italia</b> – Sardellen <sup>2</sup> , Kapern <sup>2</sup>	12,00
<b>4 Stagioni</b> – Schinken <sup>2,4,7</sup> , Champignons, Salami <sup>1,2,4</sup> , Peperoni <sup>2,3</sup>	12,00
<b>Maschera</b> – Schinken <sup>2,4</sup> , Salami <sup>1,2,4</sup> , Artischocken <sup>2,3</sup> , Oliven <sup>6</sup>	12,00
<b>Bandiera</b> – frische Tomatenscheiben, Mozzarella in Scheiben	12,00
<b>Spinaci</b> – Blattspinat, Gorgonzolakäse <sup>3</sup>	12,00
<b>4 Formaggi</b> – Gorgonzola <sup>3</sup> , Parmigiano, Mozzarella, Edamer <sup>2,3</sup>	13,00
<b>Giulia</b> – Salsiccia (scharfe Salami), Zwiebeln, Rucola	13,00
<b>Verdure</b> – frische Gemüsevariation	13,00
<b>Marinara</b> – Meeresfrüchte, Knoblauch, Petersilie	13,00
<b>Sara</b> – frischer Lachs, Blattspinat, Zwiebeln, Knoblauch	13,00
<b>Morena</b> – Broccoli, scharfe Salami, Sardellen <sup>3</sup>	13,00
<b>Rusticana</b> – Parmaschinken, Parmesanspäne, Rucola	13,00

Extrazutat wird mit € 1,00 berechnet

# Pasta – Nudelgerichte

<b>Spaghetti all'Aglio e Olio</b>	Öl & Knoblauch auf Wunsch scharf	€ 10,00
<b>Spaghetti all'amatriciana</b>	Speck & Zwiebeln in Tomatensoss	€ 12,00
<b>Spaghetti alla carrettiera</b>	frische Tomaten, Knoblauch und Mozzarella	€ 13,00
<b>Spaghetti alla scogliera</b>	mit Meeresfrüchten, Knoblauch	€ 16,00
<b>Spaghetti alle vongole veraci</b>	mit frischen Venusmuscheln	€ 16,00
<b>Penne all'arrabbiata</b>	mit Knoblauch in scharfer Tomatensosse	€ 10,00
<b>Penne alla norma</b>	frische Auberginen & Mozzarella in Tomaten-Basilikum-Sosse	€ 13,00
<b>Penne alla Maschera</b>	Erbsen, Schinken, Zwiebeln in Hackfleisch-Sahne	€ 13,00
<b>Lasagne al forno</b>		€ 13,00
<b>Rigatoni Rosa</b>	Gorgonzola, Sahne & Tomatensosse	€ 12,00
<b>Rigatoni al forno</b>	Hackfleischsosse mit Erbsen und Schinken & überbacken	€ 13,00
<b>Tortellini alla panna</b>	Schinken & Sahnesosse	€ 12,00
<b>Pappardelle al salmone</b>	mit frischem Lachs in Sahnesosse	€ 16,00
<b>Pappardelle spinaci</b>	mit Blattspinat und Gorgonzola	€ 15,00
<b>Pappardelle con zucchini e gamberetti</b>	mit Shrimps und Zucchini	€ 16,00
<b>Pappardelle ai porcini</b>	mit Steinpilzen	€ 16,00
<b>Gnocchi (hausgemacht) in Gorgonzolasosse</b>		€ 14,00
<b>Gnocchi alla sorrentina</b>	mit Tomatensosse & Mozzarella überbacken	€ 13,00

Bolognese, Napoli, alla Panna, Carbonara, 4-Käse-Sosse und andere Wunschsossen natürlich auch gerne möglich

# Carne – Fleisch

## KALB

Scaloppine al limone – Kalbsmedaillons in Zitronensosse € 23,00

Saltimbocca alla romana – Kalbsmedaillons mit  
Mozzarella, Parmaschinken & Salbei überbacken € 26,00

## Rind

Filetto al pepe verde – Rinderfilet in Pfeffersosse € 33,50

Filetto alla griglia – Rinderfilet vom Grill € 33,50

Filetto al gorgonzola – Rinderfilet in Gorgonzola-Soße € 35,00

Filetto ai porcini – Rinderfilet mit Steinpilzen € 37,00

## Lamm

Costine di agnello alla griglia – Lammcarré vom Grill € 29,50

## Schwein

Piccata alla milanese – paniertes Schweineschnitzel  
überbacken mit Tomaten und Käse, dazu Spaghetti € 17,50

Wir servieren zu den Fleischgerichten Gemüse und Kartoffeln  
oder Bandnudeln (nicht bei Piccata alla milanese).

## Pesce – Fisch

Portion Muscheln im Topf	€ 16,50
- alla Diavola in scharfer Tomaten-Knoblauch Soße oder	
- al vino bianco in Weisswein Soße	
Calamari alla griglia – gegrillte Calamari	€ 22,50
Salmone alla griglia – gegrilltes Lachsfilet	€ 22,50
Gamberoni alla griglia – gegrillte Garnelen	€ 25,00
Orata alla griglia – gegrillte Doradenfilets	€ 25,00
Sogliola alla griglia – gegrillte Seezungenfilets	€ 26,50
Sogliola al limone – Seezungenfilets in Zitronensosse	€ 26,50
Grigliata di pesce misto – gemischter Fischsteller mit gegrillten Garnelen, Calamari und Doradenfilet	€ 30,00

Wir servieren zu den Fischgerichten Gemüse und Kartoffeln  
(nicht zu Muscheln).



## Offene Weine – Rot

Lambrusco	0,2 l	5,50
Montepulciano	0,2 l	6,00
Merlot	0,2 l	6,00
Nero d'Avola	0,2l	7,50

## Offene Weine - Weiß

Pinot Grigio	0,2 l	6,00
Chardonnay	0,2 l	6,00

## Offene Weine – Rosé

Rosé Chiaretto	0,2 l	6,00
Weinschorle Rot/Weiß/Rosé	0,2 l	5,00

## Flaschenbier von Schönbuch Bräu

	<u>0,3 l</u>	<u>0,5 l</u>
Pilsner	3,50	5,00
Radler	3,30	4,50
Kristallweizen – Hefeweizen – Dunkles Hefeweizen		5,00
Alkoholfreies Hefeweizen		5,00
Alkoholfreies Pils 0,33 l	4,00	

## BEVANDE – GETRÄNKE

	<u>0,3 l</u>	<u>0,5 l</u>	
Coca Cola <sup>1;9</sup> / Zero <sup>1;2;11;9</sup>	3,00	4,50	
Fanta <sup>1;2</sup> / Spezi <sup>1;2;9</sup>	3,00	4,50	
Saftschorle Apfel/Orange/ Johannisbeere	3,00	4,50	
Bitterlemon <sup>2;10</sup>	3,50	5,00	
Säfte pur Orange/ Johannisbeere	3,50	5,00	
San Pellegrino Flasche	0,2 l 2,50	0,5 l 5,00	1 l 7,-
Acqua Panna still Flasche	0,2 l 2,50	0,5 l 5,00	1 l 7,-

## AMARI & GRAPPE

Ramazotti, Fernet, Averna	2 cl	4,-
Sambuca, Limoncello	2 cl	4,-
Vecchia Romagna Brandy	2 cl	5,50
Grappa della casa	2 cl	4,00
Grappa di moscato	2 cl	5,00
Grappa di prosecco Andrea Da Ponte	2 cl	6,50
Grappa di Barolo Nebbiolo Barrique	2 cl	6,50

## Warme Getränke

Espresso	2,00
Doppio Espresso.	3,50
Espresso Corretto.	4,50
Cappuccino	3,00
Latte macchiato	3,50
Affogato - Espresso mit Vanilleeis und Sahne.	4,50
Tasse Tee – Pfefferminze-Grüner Tee-Kamille-Schwarz-Früchte.	2,00

## Desserts

Tiramisú	7,00
Panna Cotta mit Erdbeersoße	7,00
Duetto dolce mit Tiramisú und Panna Cotta	8,00
Warmes Schokotörtchen mit Vanilleeis	8,00
Kokosnuss-Eis	7,00
Zitrone gefüllt mit Zitroneneis	7,00
Orange gefüllt mit Orangeneis	7,00
Kugel Vanille- Schoko-Erdbeer oder Zitroneneis	1,50
Portion Sahne	1,00

# Flaschenweine

## Weiss

Lugana Cá dei Frati DOC, Lombardei,	Vol. 13%	32,00
Prosecco di Valdobbiadene DOCG, Friaul	Vol. 11%	30,00
Bianco del Veneto Lenotti IGT, Venetien	Vol. 12,5%	22,00

## Rosé

Rosa Cá dei Frati, DOC, Lombarei	Vol. 12,5%	32,00
Alie Frescobaldi, DOC, Toscana	Vol. 12%	32,00

## Rot

Ronchedone Cá dei Frati, DOC, Lombardei	Vol.14%	44,00
Amarone della Valpolicella, DOC, Venetien	Vol. 15,5%	50,00
Nero d'Avola & Syrah DOC, Sizilien	Vol.14%	30,00
Barbera Appassimento DOC, Piemont	Vol.13,5%	25,00
Negroamaro Primitivo Luna IGT, Apulien	Vol. 14%	25,00

# Unsere Wein-Empfehlung

## Weißwein

### **Settanta 1 – Terre Gaie aus Venetien**

Strohgelber Cuvée aus Sauvignon Blanc, Chardonnay, Tai und der einheimischen Rebsorte Fior d'Arancio. Elegant, frisch und fruchtig mit einem langen Abgang. Im Bouquet dominieren Pfirsiche, Melonen und Noten von grünem Paprika.

Alkohol: 12,5 % Vol    Farbe: strohgelb    Enthält Sulfite

**0,1 l - 4,50 €**

**0,2 l - 8,50 €**

**0,75 l - 29,00 €**

### **Lugana DOP – Ca' Maiol - Gardasee, Lombardei**

Der "Ca' Maiol" präsentiert sich mit seiner strohgelben Farbe herrlich delikater, trocken und frisch im Duft, mit Noten von Äpfeln und Mandeln. Am Gaumen sanft und harmonisch und angenehm fruchtig.

Alkohol: 13 % Vol.    Farbe: helles strohgelb    Rebsorte: Trebbiano di Lugana    Enthält Sulfite

**0,1 l - 4,50 €**

**0,2 l - 8,50 €**

**0,75 l - 29,00 €**

## Rosewein:

### **Chiaretto DOP – Ca' Maiol - Gardasee, Lombardei**

Das Bouquet des "Chiaretto Maiolo" erscheint elegant in der Nase und gut strukturiert, man erkennt Erdbeeren, weiße Mandeln und Frühlingsblumen. Im Geschmack entdeckt man einen guten Körper mit fruchtiger Erdbeernote und eine tolle Frische. Der Chiaretto schmiegt sich wunderbar weich und nachhaltig an den Gaumen. Enthält Sulfite

Alkohol: 12,5 % Vol    Farbe: hellrosa    Rebsorte: Gropello, Barbera, Sangiovese, Marzemino

**0,1 l - 4,50 €**

**0,2 l - 8,50 €**

**0,75 l - 29,00 €**

## Rotwein:

### **Primitivo di Manduria DOC - Augusto - Apulien**

Vollmundige Aromen von süßen, reifen Kirschen und Brombeeren mit einem Hauch von Süßholz. Gefolgt von marmeladigen Noten und etwas Zwetschge. Ein tiefdunkel violetter Wein, der fast wie Öl durchs Glas gleitet. Im ersten Moment fast etwas süßlich, kurz darauf auf der Zunge angenehme, weiche, fast samtige Gerbstoffe und nun merkt man – ein trockener Wein. Komplex, fruchtig und ein toller Abgang.

Alkohol: 14,5 % Vol    Rebsorte: Primitivo    Enthält Sulfite

**0,1 l - 5,50 €**

**0,2 l - 9,90 €**

**0,75 l - 33,50 €**

### **Spatus 8 – Nero di Troia IGP - Apulien**

Er duftet intensiv nach reifen, roten und dunklen Früchten wie Kirsche, Johannisbeeren, Brombeeren und Himbeeren. Dazu eine leichte Gewürznote im Nachgang. Im Geschmack vollmundig, weiche Tannine, leichte Gewürznoten, frisch am Gaumen, fruchtiger und angenehmer Abgang. Trocken.

Alkohol: 15 % Vol    Rebsorte: Nero di Troia    Enthält Sulfite

**0,1 l - 6,00 €**

**0,2 l - 10,50 €**

**0,75 l - 35,50 €**