

# BENVENUTO

## HERZLICH WILLKOMMEN

Genießen Sie unsere moderne italienische Küche in bester Qualität. Alle Speisen und Produkte werden mit frischen Zutaten nach original italienischen Rezepten zubereitet.

Wir legen großen Wert darauf, eine Vielzahl unserer Gerichte und Produkte selbst herzustellen und regional zu beziehen.

Vom hausgemachten Ciabatta aus dem Steinofen, über selbst hergestellte Desserts und Dessertsoßen bis hin zur kunterbunten Vielfalt aus unserem Kräutergarten.

Selbstverständlich bieten wir Ihnen auch eine feine Auswahl an leckeren veganen Gerichten  an.

In unserem Frische-Automaten vor dem Ristorante gibt es hausgemachte Soßen und eine knackige Auswahl an frischen Salaten.

Schön, dass Sie heute bei uns sind.

Ihr Team vom Ristorante Porta Romana.

~ *Italienisches Lokal des Jahres Schwaben 2019* ~



„An der Theke haben wir eine Allergen-Karte ausliegen.  
Bitte beachten Sie, dass Sie bei uns nur bar bezahlen können.“





# PROFESSIONALE

## ALTE REZEPTUR



Olivenöl 235ml 5,50 · Arrabbiata 400ml 5,50 · Bolognese 400ml 6,50  
Steinpilz 400ml 8,50 · Dressing 235ml 4,50 · Mayotaila 280ml 4,90

Fragen Sie nach unseren hausgemachten Produkten und zaubern Sie sich im Handumdrehen bei Ihnen Zuhause eine Vielzahl von leckeren original italienischen Gerichten.



„Hergestellt in Kühbach nach alter italienischer Rezeptur und von Hand abgefüllt.  
Schonend gegart, gewürzt und reich an Vitaminen und Nährstoffen.“

# APERITIVO

APERITIF/SPRITZ

Glas Prosecco  
3,90

Martini Bianco  
5,90

Martini Spritz  
7,50

Aperol Spritz  
7,50

Limoncello Spritz  
7,50

Hugo  
7,50

# DIGESTIVO

SCHNÄPSE

Ramazzotti  
2cl 3,60

Limoncello  
2cl 3,60

Sambuca  
2cl 3,60

Vecchia Romana  
2cl 4,60

Grappa Morbida Barrique  
2cl 4,60

*Aus der Region*

Edelbrände v. Reitbergerhof  
Birne, Marille  
2cl 4,60



„Qui bene bibit, bene vivit. Qui bene vivit, in caelum venit. Salute.“  
„Wer gut trinkt, lebt gut. Wer gut lebt, kommt in den Himmel. Auf Ihr Wohl.“

# VINO

## WEINE

### FRISCH GEZAPFTE WEINE

#### VINO ROSSO

##### Dolcetto DOC

*Piemont*

*tiefschwarz, kleine Süße, kaum Säure  
rund saftig, intensiv, bittere Mandel, Süßholz,  
passt zu Grillgerichten, Fleisch und Antipasti*

##### Barbera DOC

*Emiglie Romana*

*rubinrot, fruchtig, robust, rustikal, Wildkirsche,  
Pflaume, Veilchen, Vanille, saftige Säure,  
passt zu Pasta, Pizza und Fleischgerichten*

#### VINO BIANCO

##### Chardonnay DOC

*Venetien*

*kristallklar, rauchig, Stachelbeere, Rosenblätter,  
Melone, Apfel, Vanille, tropische Früchte, Walnuss,  
passt zu Fisch, Meeresfrüchten und Salaten*

##### Cortese DOC

*Lombardei*

*gelbgold, dezente Zitrusfrüchte Aromen, Pfirsich,  
Apfel, junger mineralischer Geschmack, trocken,  
passt zu Pasta, Fisch und Pizza*

0,2l 5,90 · 0,5l 12,90

### OFFENE WEINE

##### Lambrusco DOC

*Emiglia Romana*

*Perlwein, lieblich, kühl fruchtig, dunkelrot,  
passt zu deftiger Pasta und Desserts*

##### Rose DOC

*Südtalien*

*frisch, fruchtbetont, mineralisch spritzig,  
vielseitiger Essensbegleiter*

0,2l 5,90 · 0,5l 12,90

### FLASCHENWEINE

Wir haben stets eine neue Auswahl an erlesenen Flaschenweinen.  
Bitte sprechen Sie unser Servicepersonal darauf an.



„In vino vertias.“  
„Im Wein liegt die Wahrheit.“

# BEVANDE

GETRÄNKE ~ alkoholfrei

Grander Wasser naturell  
*Gesundes Leben beginnt mit belebtem Wasser.*

0,8l **5,90** · 0,4l **3,90**

San Pellegrino

0,75l **5,90**

Tafelwasser

0,5l **3,20** · 0,25l **2,20**

Saftschorle

Apfel, Johannisbeere,  
Orange, Maracuja

0,5l **3,90** · 0,25l **2,90**

Cola Mix

0,5l **3,90** · 0,25l **2,90**

Cola

0,5l **3,90** · 0,25l **2,90**

Limo

weiß, gelb

0,5l **3,90** · 0,25l **2,90**

Lemon Soda

L'Originale Limonata Italiana

0,33l **3,90**

# BIRRA

KÜHBACHER BIERE

Helles

0,5l **3,90**

Josefi dunkel

0,5l **3,90**

Pils

0,33l **3,50**

Radler

hell, dunkel

0,5l **3,90**

Weihenstephan alkoholfrei

0,5l **3,90**

Schloß-Weizen

hell, leicht, alkoholfrei

0,5l **3,90**

Russ

0,5l **3,90**

Colaweizen

0,5l **3,90**



„Bene tibi sit vita. Vivas.“

„Das Leben meint es gut mit dir. Prost.“

# CAFFÈ & TÈ

CAFE & TEE

Espresso / doppio  
2,30 · 2,90

Espresso macchiato  
2,70

Affogato  
Espresso mit Vanilleeis  
3,50

Coretto  
Espresso mit Grappa  
4,00

Cappuccino  
3,70

Latte Macchiato  
4,20

Cafe Crema  
2,90

Tee  
Kamille, Pfefferminze,  
Früchte, Darjeeling  
2,90

# DOLCI

DESSERT

Tartufo  
Bianco, Nero, Nocciola  
6,90

Tiramisu  
*~ selbstgemacht*  
Café, Amaretto (*ohne Ei*)  
6,90

Panna Cotta  
*~ selbstgemacht*  
6,90

Bourbon-Vanilleeis  
1 Portion  
2,50

Weitere  
selbstgemachte  
Dessertspezialitäten  
finden Sie in unserer  
Vitrine.



„Wir stellen unsere Dessertsoßen selbst her.“

# ANTIPASTI

## VORSPEISEN

Nº 82

Tomatencremesuppe  
mit Kräuterpesto

**5,90**

Nº 83

Italienische Oliven 

Marinierte Oliven mit Knoblauch, Olivenöl (*extra vergine*)

**6,90**

Nº 84

Antipasti

Gemischte italienische Vorspeisenplatte für 1 Person

**16,90**

Nº 85

Caprese

Tomaten, Büffelmozzarella, Basilikum,  
Aceto Balsamico, Olivenöl (*extra vergine*)

**13,90**

Nº 86

Bruschetta 

Ciabatta mit marinierten Tomaten, Basilikum,  
Knoblauch, Olivenöl (*extra vergine*)

**7,90**

„Zu unseren Vorspeisen reichen wir Ihnen  
selbstgemachtes Ciabatta aus unserem Steinofen.“



„Fragen Sie nach unserem Olivenöl (*extra vergine*) zum Mitnehmen.“

# INSALATA

## SALATE

№ 87

### Insalata Frutti di Mare

Marinierter Meeresfrüchtesalat (*nach Art des Küchenchefs*)  
dazu reichen wir unser selbstgemachtes Ciabatta aus dem Steinofen

**15,90**

№ 53

Mista 

Gemischter Salat

**8,00**

№ 54

Mista piccola 

Kleiner gemischter Salat

**5,00**

№ 55

Italia

Gemischter Salat mit Thunfisch, Oliven, Ei (*Freilandeier a.d. Region*)

**10,50**

№ 56

Chef

Gemischter Salat mit Käse, Artischocken, Ei (*Freilandeier a.d. Region*)

**10,50**

№ 57

Griglia

Gemischter Salat mit gegrillten Scampis, Calamari,  
dazu reichen wir unser selbstgemachtes Ciabatta aus dem Steinofen

**15,50**



„Fragen Sie nach unserem selbstgemachten Balsamico Dressing zum Mitnehmen.  
Hergestellt in Kühbach nach alter italienischer Rezeptur.“

# VITELLO

## FLEISCH

№ 66

### Saltim Bocca

Kalbfleisch in Weißweinsauce mit Salbei und Parmaschinken  
ummantelt, dazu frisches Gemüse und Kräutertagliatelle

**23,90**

# PESCE

## FISCH

№ 71

### Calamari

Tintenfisch vom Grill mit frischem Gemüse  
und Rosmarinkartoffeln

**20,50**

№ 73

### Lachs

Lachsfilet vom Grill auf Kräutertagliatelle  
mit frischem Gemüse

**24,90**

№ 74

### Scampi

Garnelen vom Grill mit frischem Gemüse  
und Rosmarinkartoffeln

**27,90**



„Für unsere Gerichte verwenden wir saisonales Gemüse  
sowie frische Kräuter aus unserem Kräutergarten.“

# PASTA

## NUDELN

№ 21

### Spaghetti Bolognese

Hackfleischsoße (100% Rind a.d. Region)

**11,90**

№ 22

### Spaghetti Aglio e Ooglio

Knoblauch, Kräuter und Olivenöl (*extra vergine*), leicht scharf

**10,90**

№ 23

### Spaghetti Carbonara ~ *originale*

Speck, drei Eigelb (*Freilandeier a.d. Region*), Parmesan

**13,90**

№ 24

### Spaghetti Mare

Meeresfrüchte, Scampis, Muscheln, Tomaten,  
Knoblauch, Olivenöl (*extra vergine*)

**15,90**

№ 46

### Lasagne Ragu

Hackfleischsoße (100% Rind a.d. Region)

**12,50**

№ 48

### Lasagne Ricotta

Ricotta, Spinat

**12,50**



„Wir kochen mit unserem hauseigenen Olivenöl.  
Hackfleisch (100% Rind a.d. Region) beziehen wir vom regionalen Metzger.“

# PASTA

## NUDELN

Nº 33

### Penne all'arrabbiata

Tomatensoße, Knoblauch, Olivenöl (*extra vergine*), scharf

**11,90**

Nº 34

### Penne Quattro Formaggi

Vier verschiedene Käsesorten

(*Parmesan, Gorgonzola, Büffelmozzarella, Edamer*)

**13,90**

Nº 35

### Penne Panna

Schinken, Sahnesoße

**10,90**

Nº 36

### Penne Forno

Schinken, Champignons, Erbsen,

Hackfleischsoße (*überbacken*)

**12,50**

Nº 39

### Tortellini Panna ~ *hausgemacht*

Schinken, Sahnesoße

**12,90**



„Fragen Sie nach unseren selbstgemachten Pastasößen zum Mitnehmen.  
Hergestellt in Kühbach nach alter italienischer Rezeptur.“

# PASTA

## NUDELN

№ 25

### Tagliatelle Amalfi

Scampis, Zucchini, Cocktailtomaten, Rucola

**15,90**

№ 26

### Tagliatelle Sanremo

Schinken, Champignons, Erbsen, Sahnesoße

**11,90**

№ 27

### Tagliatelle Funghi Porcini

Steinpilze (*Klasse 1*), Kräuter, Weißweinsauce

**14,90**

№ 41

### Gnocchi Salmone ~ *hausgemacht*

Lachs (*selbst geräuchert*), Tomaten-Kräuter-Sahnesauce

**15,90**

№ 42

### Gnocchi Chef ~ *hausgemacht*

Spinat, Gorgonzolasauce

**13,90**



„Selbstverständlich bieten wir Ihnen in unserem Ristorante auch eine feine Auswahl an leckeren veganen Gerichten an.“

# SALATPIZZEN

## **Classico** ~ *anno 1986*

Tomaten, Käse, Salat, frische Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Dressing  
10,90

## **Tonno**

Tomaten, Käse, Salat, frische Tomaten, Thunfisch, Zwiebeln, Dressing  
12,90

## **Krabben**

Tomaten, Käse, Salat, frische Tomaten, Krabben, Dressing  
12,90

## **Lachs**

Tomaten, Käse, Salat, Gurken, Lachs (*selbst geräuchert*), Zwiebeln, Dressing  
14,90

# PIZZA PANE

## PIZZABROTE

### Pizzabrot weiß

Rosmarin, Olivenöl (*extra vergine*)  
5,90

### Pizzabrot rot

Tomaten, Olivenöl (*extra vergine*)  
5,90



„Fragen Sie nach unserer selbstgemachten Salatpizzasauce *Mayotalia* zum Mitnehmen.  
Hergestellt in Kühbach nach alter italienischer Rezeptur.“

# PIZZE TRADIZIONALE

## TRADIZIONELLE PIZZEN

№ 16

**Vulcano** ~ *für den großen Hunger*  
Gefüllt mit Schinken, Champignons, Peperoni  
**16,50**

№ 17

**Diavola**  
Tomaten, Käse, scharfe italienische Salami, Rucola  
**11,90**

№ 18

**Lorena**  
Tomaten, Käse, Lachs (*selbst geräuchert*), Spinat, Cocktailtomaten  
**13,90**

№ 19

**Umbria**  
Tomaten, Käse, Rucola, Cocktailtomaten, Parmesansplitter  
**11,90**

№ 20

**Parma**  
Tomaten, Käse, Parmaschinken, Rucola  
**13,90**



„Wir räuchern unseren Lachs selbst.  
Auf Buchenholz. Für den besten Geschmack.“

# PIZZE

## PIZZEN

№ 1

### Margherita

Tomaten, Käse

**9,00**

№ 2

### Napoli

Tomaten, Käse, Sardellen, Kapern, Oliven

**10,90**

№ 3

### Funghi

Tomaten, Käse, Champignons

**10,50**

№ 4

### Prosciutto

Tomaten, Käse, Schinken

**10,50**

№ 5

### Salame

Tomaten, Käse, Salami

**10,50**



„Unsere Pizzen werden traditionell im Steinofen gebacken.“

# PIZZE

## PIZZEN

№ 6

### Regina

Tomaten, Käse, Schinken, Champignons

**11,50**

№ 7

### Romana

Tomaten, Käse, Salami, Champignons

**11,50**

№ 8

### Quattro Stagioni

Tomaten, Käse, Schinken, Champignons, Peperoni, Oliven

**12,50**

№ 9

### Quattro Formaggi

Tomaten, vier verschiedene Käsesorten  
(*Parmesan, Gorgonzola, Büffelmozzarella, Edamer*)

**12,90**

№ 10

### Tonno

Tomaten, Käse, Thunfisch, Zwiebeln

**12,50**



„Wir legen großen Wert auf frische Zutaten und  
unbehandeltes Gemüse aus der Region in bester Qualität.“

# PIZZE

## PIZZEN

№ 11

### Vegetaria

Tomaten, Käse, Zucchini, Auberginen, Paprika

**11,50**

№ 12

### Hawaii

Tomaten, Käse, Schinken, Ananas

**11,50**

№ 13

### Calzone

Gefüllt mit Tomaten, Käse, Schinken,  
Champignons, Peperoni

**12,50**

№ 14

### Frutti di Mare

Tomaten, Käse, Meeresfrüchte, Muscheln, Knoblauch

**14,90**

№ 15

### Bella Malea

Tomaten, Käse, Tintenfisch, Krabben, Zucchini, Knoblauch

**13,90**



„Unser Pizzateig wird traditionell sowie vegan hergestellt  
und erst nach 24 Stunden verwendet.“