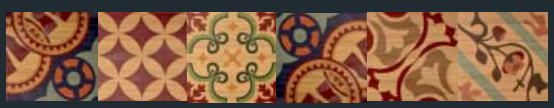
IL CAMINO

L´Osteria - Pizzeria - Bar

Wir leben Qualität



HERZLICH WILLKOMMEN IM

IL CAMINO

Willkommen in unserer Welt:

Sie ist traditionell, manchmal gewagt, erfüllt von wunderbaren Aromen,
bunt, manchmal ein bisschen laut, herzlich und familiär, deftig, süß, perfektioniert,
abwechslungsreich und voll von sagenhaften Geschmäckern.

Auf jeden Fall besonders und wir freuen uns, Sie hier zu begrüßen und zu begeistern!

Wo die Liebe den Tisch deckt,
schmeckt das Essen am besten.

FOLGEN SIE UNS AUF

INSTAGRAM FACEBOOK

Wir akzeptieren folgende **Zahlungsmittel**:
Bargeld I EC-/Giro-/Maestrocard I Mastercard I Visacard

ANTIPASTI / VORSPEISEN

cantare

50. VERDURA ALLA GRIGLIA **12,50 EUR**
verschiedene Saisongemüse vom Grill

51. CARPACCIO DI MANZO CON PARMIGIANO E SALSA AGLIO E OLIO K,3 **14,50 EUR**
Rinder-Carpaccio mit Oliven, Kapern, Rucola, Parmesansplitter und Cherrytomaten mit Aglio-Olio-Zitronettensauce

52. CARPACCIO DI POLPO D,M **16,50 EUR**
Oktopus-Carpaccio auf Wildkräutersalat, geriebene Zitrone & Limette, Minze, Oliven extra vergine, Balsamico-Creme

53. VITELLO TONNATO CON CAPPERI C,D,K,3 **14,50 EUR**
Kalbfleisch-Meiserl mit cremiger Thunfischsauce und Kapern, Kirschtomaten

54. CRUDO DI PARMA MIT MOZZARELLA DI BUFALA G **14,50 EUR**
Kugel Büffel-Mozzarella auf Wildkräutersalat, halbgetrocknete Tomaten & Cherry-tomaten mit Parmaschinken

55. ANTIPASTO ALLA CASA G,B,O
(FÜR 1 PERSON / FÜR 2 PERSONEN) **16,50 EUR / 24,50 EUR**
Gemischter Vorspeiseteller mit Büffel-Mozzarella, gegrillte Gemüse, Käsesorten, Meeresfrüchten und Salumi-Sorten

56. TRISS DI CARPACCIO K,3,C,D,O **29,90 EUR**
Oktopus-Carpaccio, Vitello Tonnato, Carpaccio di Manzo

i nostri dolci fatti in casa

LUST AUF ETWAS SÜSSES/DOLCE?

Fragen Sie unser Personal nach leckeren Nachspeisen, wie z. B. Tiramisu, Panna Cotta

Bitte beachten Sie unsere detaillierte Allergenkennzeichnung am Ende der Karte

SALATA / SALATE

ti vorrei

32. INSALATA MISTA M — **6,50 EUR**

gemischter Salat mit Wildkräutersalat, Paprika, rote Zwiebeln, Karotten, Gurken und Tomaten

33. INSALATA GRANDE M — **9,50 EUR**

gemischter Salat mit Wildkräutersalat, Paprika, rote Zwiebeln, Karotten, Gurken und Tomaten

34. INSALATA DI POMODORI E CETRIOLI M — **8,00 EUR**

Tomaten und Gurkensalat mit Schalotte

35. CAPRESE TRE COLORI G,M,15 — **10,50 EUR**

Mozzarella mit Tomaten, Schalotten und Basilikum

36. INSALATA BUFALA M,G,D — **14,50 EUR**

gemischter Salat, Wildkräutersalat mit Büffel-Mozzarella, Thunfisch und Cherrytomaten

37. INSALATA TONNO M,D — **13,90 EUR**

gemischter Salat, Wildkräutersalat mit Thunfisch in Öl, Peperoni, Oliven und Eier

38. INSALATA AMALFI M — **14,50 EUR**

gemischter Salat, Wildkräutersalat, gegrillte Zucchini, Paprika und Champignons

39. INSALATA TACCHINO A,C,D,E,G,M — **14,50 EUR**

gemischter Salat, Wildkräutersalat mit gebratenen Putenstreifen

40. INSALATA BABY-CALAMARETTI E SALMONE M,D,O — **21,50 EUR**

gemischter Salat, Wildkräuter, Cherrytomaten mit gegrillten Patagonia-Baby-Calamaretti und gegrilltem Lachs

41. INSALATA SALMONE M,D — **18,50 EUR**

gemischter Salat, Wildkräuter, gegrillter Lachs, Rucola, Cherrytomaten

Unsere Salate werden mit hausgemachtem Balsamico-Senf-Dressing und Brot serviert

PASTA / NUDELN

selezionie di pasti

150. SPAGHETTI NAPOLI [A] **10,30 EUR**
Spaghetti mit Tomatensauce

151. SPAGHETTI BOLOGNESE [A] **11,90 EUR**
Spaghetti mit Hackfleischsauce

152. SPAGHETTI AGLIO & OLIO E PEPERONCINO [A] **9,90 EUR**
Spaghetti mit Knoblauch, Olivenöl, Peperoncino aus Soverato

153. SPAGHETTI FRUTTI DI MARE [A,O] **15,90 EUR**
Spaghetti mit Gourmet-Meeresfrüchten, Cherrytomaten,
Knoblauch in Petersilie-Tomatensauce

154. PENNE ALL' ARRABBIATA [A] **10,50 EUR**
Penne mit Peperoncino (pikant), Cherrytomaten in Tomatensauce und Basilikum

155. TAGLIATELLE CON VERDURA E BUFALA [A,G] **17,50 EUR**
Tagliatelle mit Büffel-Mozzarella, frische Saisongemüse, Olivenöl,
in einer Tomatensauce, Rucola

156. TAGLIATELLE SALMONE E SPINACI [A,D,G] **18,50 EUR**
Tagliatelle mit frischem Wildlachs, Babyspinat, Knoblauch,
in einer cremigen Sahnesauce

157. LINGUINE CON STRACCETTI MANZO [A] **23,50 EUR**
Linguini feine Bandnudeln mit Schalottenzwiebel, gebratene Champignons,
in Aurorasauce, Rucola, Parmesansplitter, gegrillter Rinderstreifen

158. LINGUINE CON BABY-CALAMARETTI E GAMBERONE ARGENTINI [A,B,C,O] **24,90 EUR**
Linguini feine Bandnudeln mit Baby-Calamaretti und Gambas, Olivenöl und Knoblauch,
Cherrytomaten und Petersilie in einer Safransauce und Rucola

159. GNOCCHI CARMELA [G] **11,50 EUR**
Gnocchi mit frischem Rucola und Mozzarella in Tomatensauce

Unsere Tomatensauce und Bolognesesauce werden
nach traditionellem Rezept frisch zubreitet

AL FORNO

Überbacken mit Mozzarella

180. PENNE PRIMAVERA [A,C,G] **12,50 EUR**
mit Erbsen, Paprika, scharfer Salami und Ei in Tomaten-Sahnesauce

181. PENNE AL FORNO [A,G] **12,50 EUR**
mit Schinken, Erbsen und frischen Champignons in Bolognese-Sahnesauce

182. LASAGNE AL FORNO [A,G] **12,50 EUR**
mit Bolognese

183. GNOCCHI PORCINI [G] **12,50 EUR**
mit Steinpilzen in Sahnesauce

KINDERGERICHTE / BAMBINI

JE GERICHT **5,50 EUR**
Spaghetti [A] / Penne [A] / Gnocchi

Alle Nudelgerichte gibt es jeweils als Napoli, Schinken/Sahne [G] und Bolognese

PESCE / FISCH

specialita di mare

121. PATAGONIA-BABY-CALAMARETTI VOM GRILL [O] **22,50 EUR**
mit Knoblauch und Kräuteraromen

122. WILDLACHS VOM GRILL [D] **24,50 EUR**
mit Knoblauch und Kräuteraromen

123. PESCE MISTO ALLA GRIGLIA [O,D] **32,90 EUR**
gemischte Fischteller vom Grill, Wildlachs und argentinischen Gambas, Patagonia-Baby-Calamaretti mit Knoblauch und Kräuteraromen

selezione di contorni

Alle Fisch- und Fleischgerichte inklusive Beilagen nach Wahl:
Spaghetti Aglio Olio, Gemüse oder Kartoffel

CARNE / FLEISCH

specialita di carne

125. BISTECCA AI FERRI **29,50 EUR**
Roastbeef (Rinderfleisch) vom Grill mit frischen Kräuteraromen und Olivenöl vergine

126. TAGLIATA DI MANZO [G] **29,50 EUR**
Roastbeef (Rinderfleischstreifen) vom Grill auf Rucolabett mit Parmesansplitter und frischen Kräuteraromen

Jeden Donnerstag: Hochwertigster frischer Fisch direkt aus Italien
Fragen Sie auch nach unseren aktuellen Premium-Fleischsorten aus unserer Region, Irland & Neuseeland

HOLZOFENPIZZA Ø32cm

Unsere Pizza wird frisch im Holzofen gebacken!

la mia vitadelle pizze

1. PIZZA PIZZABROT ODER PIZZA BIANCA A,15 — **7,90 EUR**
mit Tomaten und Knoblauch (keine Extra-Beilagen möglich)

2. PIZZA MARGHERITA A,G,15 — **8,90 EUR**
mit Käse, Tomaten und Oregano (keine Extra-Beilagen möglich)

3. PIZZA ROMANA A,G,D,15 — **10,90 EUR**
mit Tomaten, Käse, Sardellen, Kapern und Oliven

4. PIZZA FUNGHI A,15,G — **9,80 EUR**
mit Tomaten, Käse und frischen Champignons

5. PIZZA MARE A,O,15,G — **14,90 EUR**
mit Tomaten, Käse, Meeresfrüchten und Knoblauch

6. PIZZA PROSCIUTTO A,G,15 — **9,90 EUR**
mit Tomaten, Käse und Schinken

7. PIZZA SALAMI A,G,15 — **9,90 EUR**
mit Tomaten, Käse und Salami

8. PIZZA CAPRICCIOSA A,G,15 — **10,90 EUR**
mit Tomaten, Käse, Schinken und frischen Champignons

9. PIZZA TOSCANA A,G,1A,15 — **10,90 EUR**
mit Tomaten, Käse, Salami und Schinken

10. PIZZA ADRIA G,D,M,15 — **11,70 EUR**
mit Tomaten, Käse, Thunfisch und Zwiebeln

11. PIZZA CALZONE G,D,M,15 — **12,90 EUR**
mit Tomaten, Käse, frischen Champignons, Salami, Schinken, gefüllt und zusammengeklappt

HOLZOFENPIZZA Ø32cm

12. PIZZA QUATTRO STAGIONI A,G,15 — **12,90 EUR**
mit Tomaten, Käse, Peperoni, Schinken, Artischocken und frischen Champignons

13. PIZZA DAMIANO A,G,15 — **13,90 EUR**
mit Tomaten, Käse, Schinken, frischen Champignons, Salami, Oliven, Artischocken und Paprika

14. PIZZA VEGETARIA A,G,15 — **12,90 EUR**
mit Tomaten, Käse, Peperoni, Zwiebel, frischen Champignons und Artischocken

15. PIZZA MONTE E MARE A,G,15,O — **13,90 EUR**
mit Tomaten, Käse, Salami, Sardellen, Thunfisch und Schinken, Zwiebeln

16. PIZZA UFO A,G,15 — **19,50 EUR**
doppellagiger Teig, mit Tomaten, Käse, Salami, frischen Champignons und Schinken

17. CON TUTTO A,G,15,M — **14,90 EUR**
mit Tomaten, Käse, Salami, frischen Champignons, Artischocken, Schinken, gekochtem Ei, Peperoni, Sardellen und Thunfisch

PIZZA FÜR MOZZARELLA-FREUNDE Ø32cm

18. PIZZA GIANNA A,G,15 — **9,90 EUR**
mit frischem Mozzarella, Tomaten und frischem Basilikum

19. PIZZA TROPICAL A,G,15 — **11,20 EUR**
mit Tomaten, Ananas und Schinken

Extrabeilagen je Portion z.B. Schinken, Salami, Champignons, Peperoni, Käse etc.	**1,50 EUR**
Krabben, Parmaschinken, Gorgonzola, Mozzarella, Rucola, scharfe ital. Salami	**2,50 EUR**
Büffelmozzarella	**4,50 EUR**
Lachs	**4,50 EUR**

20. PIZZA PARMA A,G,15 — **12,90 EUR**
mit Tomaten, frischem Mozzarella, frischem Basilikum und Parmaschinken

21. PIZZA INCASINATA A,G,15 — **12,90 EUR**
mit Tomaten, frischem Mozzarella, frischem Basilikum und scharfer italienischer Salami

22. PIZZA CONTADINA A,G,15 — **11,70 EUR**
mit Tomaten, frischem Mozzarella, frischem Basilikum und frischen Champignons

23. PIZZA QUATTRO FORMAGGI A,G,15 — **13,20 EUR**
mit Tomaten und vier verschiedenen Käsesorten

24. PIZZA CHEF A,B,G,15 — **13,90 EUR**
mit Tomaten, frischem Mozzarella, Krabben, Knoblauch und frischem Basilikum

25. PIZZA RUCOLA A,G,15 — **11,70 EUR**
mit Tomaten, frischem Mozzarella, Rucola

26. PIZZA IL CAMINO A,G,15 — **14,50 EUR**
mit Tomaten, frischem Mozzarella, Rucola, Parmaschinken und Parmesan

27. PIZZA AL SALMONE A,G,D,M,15 — **14,90 EUR**
mit Tomaten, frischem Mozzarella, frischen Lachsstreifen, Rucola und Balsamico-Creme

28. BASTONE ALL'A DOMENICO A,G,15 — **13,90 EUR**
Gerollte Pizza, Teig gefüllt mit Tomaten, Mozzarella, Schinken, Champignons und scharfer Salami

29. BASTONE CLASSICO A,G,15 — **11,20 EUR**
gerollte Pizza, Teig gefüllt mit Tomaten, Mozzarella
Bei dieser Pizza, können Sie sich gegen Aufpreis die Zutaten nach Ihrem Geschmack zusammenstellen

30. PIZZA BUFALA A,G,15 NEU — **15,50 EUR**
mit Büffelmozzarella, Parmaschinken, Ruccola und Kirschtomaten

Pizza serviert auf zwei Teller — **2,00 EUR**

PINSA NEU

la pinsa un bacio

Der Pinsateig besteht aus verschiedenen Mehlarten, z. B. Weizen-, Dinkel-, Soja- und Reismehl. Hinzu kommen Hefe, Salz, Öl und Wasser. Der größte Unterschied zwischen Pinsa und Pizza liegt aber darin, dass der Pinsateig sehr lange geht. Unser Pinsateig ruht bis zu 72 Stunden im Kühlschrank. Erst nach dem Backen wird die Pinsa belegt.

100. PINSA BELLISSIMA A,G,15 — **10,00 EUR**
Tomatensauce, Mozzarella, Tomatenscheiben und Basilikum

101. PINSA MAMMAMIA A,G,15 — **12,00 EUR**
Tomatensauce, Mozzarella, scharfe Salami, Oliven und Basilikum

102. PINSA O SOLEMIO A,G,15 — **13,50 EUR**
Tomatensauce, Bresaola, Rucola, Kirschtomaten, Oliven und Basilikum

103. PINSA SICILIANA A,G,15 — **13,50 EUR**
Tomatensauce, Mozzarella, rote Zwiebeln, Thunfisch, Sardellen und Oliven

104. PINSA AMOREMIO A,G,15 — **12,50 EUR**
Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Champignons und Rucola-Pesto

105. PINSA IL CAMINO A,G,15 — **13,50 EUR**
Tomatensauce, Mozzarella, Parmaschinken, Rucola und Parmesansplitter

106. PINSA PRIMADONNA A,G,15,D — **14,50 EUR**
Tomatensauce, Mozzarella, Lachs, Spinat, Knoblauch, Kirschtomaten und Balsamico-Creme

107. PINSA BIANCA A,G,15 — **12,50 EUR**
Mozzarella, Sahne, Gorgonzola, Kirschtomaten und Basilikum

108. PINSA VERDURA A,G,15 — **13,50 EUR**
Tomatensauce, Mozzarella, Zucchini, Aubergine, Paprika, Brokkoli und Basilikum

109. PINSA BUFALA A,G,15 — **15,50 EUR**
Büffelmozzarella, Parmaschinken, Tomatensauce, Rucola, Kirschtomaten

OFFENE CALZONE

110. OFFENE CALZONE SALAT „RINDERSTREIFEN“ A,G,15,D — **20,50 EUR**
gefüllt mit gemischtem Salat und Rinderstreifen

111. OFFENE CALZONE SALAT „GEGRILLTER LACHS“ A,G,15,D — **20,50 EUR**
gefüllt mit gemischtem Salat und gegrilltem Lachs

112. OFFENE CALZONE SALAT „GEGRILLTE PUTE“ A,G,15 NEU — **18,50 EUR**
gefüllt mit gemischtem Salat und gegrillter Pute

GETRÄNKE

APERITIF

GLAS PROSECCO	0,1L	4,50 EUR
MARTINI BIANCO	5CL	6,00 EUR
CAMPARI ORANGE/SODA	0,3L	6,90 EUR
APEROL SPRITZ	0,4L	7,50 EUR
LIMONCELLO SPRITZ	0,4L	7,50 EUR
HUGO	0,4L	7,50 EUR
LILLET WILD BERRY	0,4L	7,50 EUR
MAMA ROSSA	0,4L	8,20 EUR
Prosecco, Granatapfel, Holundersirup, Soda, Früchte, Limette und Minze		
CRODINO ALKOHOLFREI	0,1L	4,00 EUR

ROTWEINE/VINI ROSSI

LAMBRUSCO	0,2L	5,50 EUR
lebhaft, frisch, fruchtig		
MONTEPULCIANO	0,2L	6,00 EUR
trocken, vollmundig		
MERLOT	0,2L	6,00 EUR
trocken, fruchtig, kräftig, feurig		
WEINSCHORLE rot	0,4L	6,50 EUR

ROSÉWEINE/VINI ROSE

BARDOLINO ROSÉ	0,2L	6,00 EUR
trocken, fruchtig, elegant		

WEISSWEINE/VINI BIANCHI

FRIZZANTINO (PERLWEIN)	0,2L	5,50 EUR
lieblich, leicht, perlend, duftig		
FRASCATI	0,2L	6,00 EUR
halbtrocken, lebendige Frucht		
PINOT GRIGIO	0,2L	6,00 EUR
trocken, frisch, fruchtig, elegant		
WEINSCHORLE weiß	0,4L	6,50 EUR

BIERE/BIRRE

MAXLRAINER PILS	0,33L	3,50 EUR
MAXLRAINER SCHLOSS TRUNK	0,5L	4,20 EUR
FLÖTZINGER HELLES	0,5L	3,90 EUR
JACOB HEFE-WEISSBIER V. FASS	0,5L	4,00 EUR
HEFE-WEISSBIER V. FASS	0,33L	3,00 EUR
ALKOHOLFREIES WEISSBIER	0,5L	3,90 EUR
RADLER	0,5L	3,70 EUR
RUSSEN	0,5L	3,70 EUR
COLA-WEIZEN	0,5L	3,70 EUR

Über eine Bewertung auf **Google, Facebook, Tripadvisor** oder anderen **Bewertungsportalen** würden wir uns sehr freuen.

GETRÄNKE

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

COCA-COLA, FANTA, COCA-COLA LIGHT	0,33L	3,50 EUR
COLA-MIX	0,2L	2,60 EUR
COLA-MIX	0,4L	3,50 EUR
ZITRONENLIMONADE	0,2L	2,60 EUR
ZITRONENLIMONADE	0,4L	3,50 EUR
KLARE APFELSAFTSCHORLE	0,2L	2,60 EUR
KLARE APFELSAFTSCHORLE	0,4L	3,50 EUR
SAFT Johannisbeere, Traube, Orange, Maracuja	0,2L 0,4L	3,00 EUR 4,90 EUR
SAFTSCHORLE	0,4L	3,90 EUR
ALLGÄUER WASSER STILL	0,5L	4,20 EUR
ALLGÄUER WASSER SPRITZIG	0,5L	4,20 EUR
AQUAMORELLI STILL	0,7L	6,90 EUR
AQUAMORELLI SPRITZIG	0,7L	6,90 EUR

WARME GETRÄNKE

ESPRESSO	2,50 EUR
ESPRESSO DOPPIO	4,00 EUR
ESPRESSO MACCHIATO	3,00 EUR
CAPPUCCINO	3,70 EUR
LATTE MACCHIATO	4,50 EUR
TASSE KAFFEE	3,50 EUR
GLAS TEE (VERSCH. SORTEN) Ronnefeldt	3,90 EUR

DINZLER
KAFFEERÖSTEREI

FREUDE SCHENKEN!

Fragen Sie nach unserem Geschenkgutschein

ROTWEIN

LA VOLPE MASSERIA Primitivo Uno, 100% Primitivo	**DOC**	**0,75L**	**37,50 EUR**
MARCHESI DI BAROLO Mediano, 100% Nebbiolo	**IGT**	**0,75L**	**55,00 EUR**
MEA CULPA Cantina Frencesco Minini, 50% Syrah/50% Merlot	**DOC**	**0,75L**	**34,50 EUR**
AZIENDA AGRICOLA TERRA D'ALIGI „TOLOS" Tolos, 100% Montepulciano	**DOC**	**0,75L**	**59,00 EUR**
TENUTA LUCE TOSCANA Lucente, 50% Merlot/50% Sangiovese	**IGT**	**0,75L**	**57,00 EUR**

ROSEWEIN

AZIENDA OTTELA-VENETIEN Rosato Ottela	**IGT**	**0,75L**	**32,50 EUR**
AZIENDA SANTA CRISTINA Resé Satna Cristina, 100% Sangiovese	**IGT**	**0,75L**	**26,50 EUR**

WEISSWEIN

AZIENDA SACCHETTO Pino Grigio, 100% Pino Grigio	**IGT**	**0,75L**	**21,50 EUR**
AZIENDA SACCHETTO Chardonnay, 100% Chardonnay	**IGT**	**0,75L**	**21,50 EUR**
CANTIA FAUSTO BULGARINI Bulgarini Lugana, 100% Turbina	**DOC**	**0,75L**	**34,50 EUR**
LIBRANDI CALABRIA Cira bianco, 100% Greco Bianco	**DOC**	**0,75L**	**27,50 EUR**
AZIENDA OTTELA-VENETIEN Le Creete Lugana, 100% Trebbiano di Lugana	**IGT**	**0,75L**	**38,50 EUR**

CANTANIA DONNAFUGATA SICILIA Anthilia Bianco, 100% Catarratto	DOC	0,75L	36,50 EUR
CANTANIA CA DEI FRATI BROLETTINO Ca dei Frati Lugana, 100% Trebbiano di Lugana		0,75L	36,50 EUR
CANTANIA CA MAIOL Lugana	DOC	0,75L Glas 0,2L	30,90 EUR 9,00 EUR

PROSECCO

EXTRA DRY SACCHETTO MILLESIMATO Prosecco	0,75L	24,50 EUR
CHANDON GARDEN SPRITZ Chardonnay / Pirrot Noir / Semillon mit Orangennoten	0,75L	50,50 EUR

CHAMPAGNER

MOËT & CHANDON IMPERIAL	0,75L	95,00 EUR
MOËT & CHANDON ICE IMPERIAL	0,75L	125,00 EUR
MOËT & CHANDON ROSE IMPERIAL	0,75L	110,00 EUR

RUM

	2CL
DON PAPA BAROKO 40%	6,50 EUR

TEQUILLA

	2CL
SIERRA BRAUN	3,50 EUR
SIERRA WEISS	3,50 EUR

LIKÖR

	2CL
LIMONCELLO 30%	3,50 EUR
AMARETTO DI SARONNO 28%	4,50 EUR
SAMBUCA MOLINARI EXTRA 40%	3,50 EUR
BAILEYS 17% MIT EIS	4,50 EUR
FRANGELICO 20%	3,50 EUR
MARSALA	3,50 EUR
VECCHIO AMARO DEL CAPO	4,50 EUR

BITTERS

	2CL
AMARO AVERNA 29%	3,50 EUR
RAMAZZOTTI AMARO 30%	3,50 EUR
CAMPARI 25%	3,50 EUR
AMORO MONTENEGRO	4,50 EUR

VERMOUTH

	2CL
BELSAZAR RED 18%	7,90 EUR

GRAPPA

	2CL
DI OTTO LUNE (MARZADRO)	6,50 EUR
SARPA ORO DI POLI	6,50 EUR
SIBONA DI BAROLO 40%	6,50 EUR
NONINO BIANCO 41%	5,50 EUR
NONINA VUISINAR RISERVA 2 ANNI	6,50 EUR
SCAVI & RAY ORO	4,50 EUR

VODKA

	2CL	0,7L
ABSOLUT 40%	4,00 EUR	50,00 EUR
BELVEDERE 40%		90,00 EUR
VODKA 9 MILE	4,00 EUR	45,00 EUR

GIN

DRY GIN	2CL
HENDRICK'S 44%	5,00 EUR

COGNAC

	2CL
VECCHIA ROMAGNA 40%	4,50 EUR

WHISKEY

TENNESSEE WHISKEY	2CL	0,7L
JACK DANIEL'S	4,50 EUR	60,00 EUR

GESCHICHTE DER STADT LANDAU

Landau wurde 1224 vom Wittelsbacher-Herzog Ludwig dem Kelheimer gegründet und ist damit eine der ältesten Städte Niederbayerns. 1504 und 1743 wurde die Bergstadt in Kriegen fast vollständig vernichtet. Noch einmal schwer zu leiden hatte Landau am Ende des Zweiten Weltkriegs, als mehrere Zivilisten ums Leben kamen und das Rathaus und weitere Gebäude zerstört wurden. Heute gibt es in Landau und Umgebung nicht nur viele Arbeitsplätze, sondern auch den Isar- und den Bockerlbahnradweg, ein Hallen- und Freibad, das Steinzeitmuseum im Kastenhof und vieles mehr. Vor allem in den letzten Jahren ist die Bevölkerung gewachsen, aktuell hat Landau 14.500 Einwohner. Hier lässt es sich gut leben!

Mehr Infos dazu auf www.landau-isar.de

Jedes unserer Gerichte ist eine eigene Genusskomposition. Auch klanglich möchten wir Sie auf höchstem Niveau verwöhnen: Damit Sie Ihren Aufenthalt bei uns auch musikalisch ideal genießen können, verwenden wir **hochwertige Naturschall-Lautsprechersysteme**.

Klang natürlich erleben & fühlen

Installation & Konzeption von VIONIC AUDIO

www.naturschallblaster.de · Ansprechpartner: Bernhard Akula, Landau

ALLERGENE

A Glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse – bspw.: Glutenhaltiges Getreide, Weizen, Roggen, Gerste, Hafer (oder Hybridstämme davon) Dinkel, Kamut, Khorasanweizen, Emma, Einkorn, Grünkern
B Krebsstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse – bspw.: Krebs, Schrimps, Garnelen, Langusten, Hummer, Scampi
C Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse – bspw.: Eier von Geflügel
D Fisch und Daraus gewonnene Erzeugnisse – bspw.: alle Fischarten, Kaviar
E Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse – bspw.: Alle Erdnusssorten
F Soja und daraus gewonnene Erzeugnisse – bspw.: Alle Sorten von Sojabohnen
G Milch oder Lactose und daraus gewonnene Erzeugnisse – bspw.: Milch von Säugetieren, wie Kuh, Schaf, Ziege, Pferd, Esel
H Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse – bspw.: Schalenfrüchte, wie Mandeln, Haselnüsse, Wallnüsse, Pistazien, Paranüsse, Pekannüsse, Macadamianüsse, Queenslandnüsse, Cashewkerne, Kaschunüsse,
I Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse – bspw.: Bleichsellerie, Knollensellerie, Staudensellerie
K Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
L Sesam und daraus gewonnene Erzeugnisse
M Schwefeldioxid und Sulfide und daraus gewonnene Erzeugnisse E220 – E228 – Sulfit in einer Konzentration von mehr als 10mg/Kg
N Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
O Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse – bspw.: Schnecken, Aberlohne, Oktopus, Tintenfisch, Calamaries, alle Muscheln, Austern
P Enthält eine Phenylalaninquelle

Zusatzstoffe

1a Farbstoffe
1b Kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinflussen
2a Konservierungsstoffe
2b Nitritpökelsalz
3 Antioxidationsmittel
4 Geschmacksverstärker
5 Geschwefelt
6 Geschwärzt
7 Gewachst
8 Phosphat
9a Süßungsmittel
9b Süßungsmittel Saccharin
9c Süßungsmittel Cyclamat
9d Süßungsmittel Aspartam
9f Süßungsmittel Acesulfam
10a Milcheiweis
10b Stärke
10c Eiklar
10d Flüssiges Eiweiß
10e Sojaeiweis
11 Koffeinhaltig
12 Chininhaltig
13 Taurinhaltig
14 Genetisch verändert
15 Säuerungsmittel
16 Stabilisatoren
17 Aromen
18 Natürliche Aromen

IL CAMINO
L´Osteria - Pizzeria - Bar
Familie Infantino
09951 / 69 00 46
www.il-camino.eu

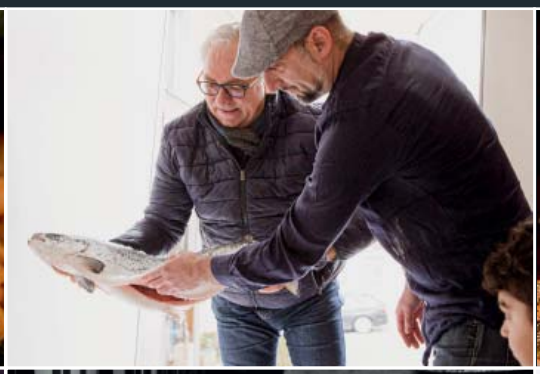
Design & Konzeption:
VIONIC
vionic Dialog- und Internetmarketing Landau
09951-601620
www.vionic.de

EVENTS IM IL CAMINO

Bei uns feiert man die Feste wie sie fallen, egal ob es Ihr **Geburtstag** ist, ein **Dinner für zwei** sein soll oder Sie einfach nur einen **unvergesslichen Abend mit ihren Liebsten** bei uns verbringen möchten.

Sie suchen einen geeigneten Ort für Ihre **Feier** oder einen besonderen Anlass?
Für 2, 10, 20, oder sogar **bis zu 60 Gäste**? Dann freuen wir uns auf Sie!

Vom Speisen- und Getränkekonzept, über die musikalische Darbietung am Abend, für Ihre Gäste übernehmen wir gerne Ihre **gesamte Planung und Durchführung**.

Sagen Sie uns einfach Ihr Anliegen oder Ihre Wünsche,
wir freuen uns über den Kontakt mit Ihnen.

Tel. 09951 690046
E-Mail: info@il-camino.eu
www.il-camino.eu