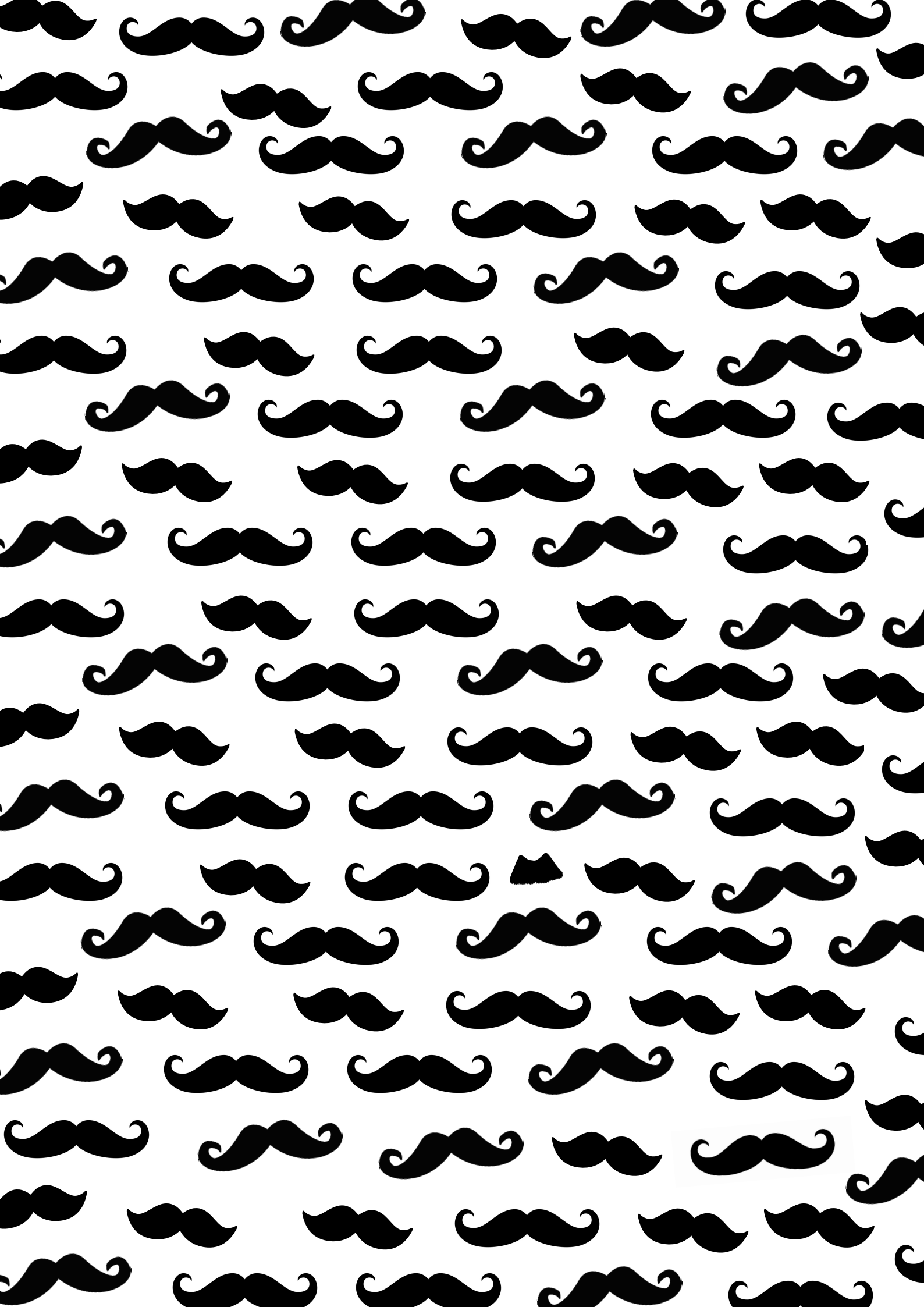


FOODERIA

FREUDENTANZ.

**KULTURGENUSS DER
HESSISCHEN BERGSTRASSE**



BAR



Aperol Spritz

Aperol | Prosecco | Soda

€6.5



Aperol Sour

Aperol | Zitrone | Orange

€6.5



Aperol Spritz *siciliano*

Die Ur-Erfindung aus Sizilien
im klassischen Tumblerglas,
so wie wir ihn hier lieben.

€5.5



Campari Orange

Campari | Orange | Soda

€6.5



Lillet Wildberry

Lillet | Russian Wildberry | Soda

€6.5



Limoncello Spritz

Limoncello | Zitrone | Prosecco | Soda

€6.5

VINO

Weinschorle

0,2l 5.5 | 0,5l 6.5

BIANCO

Trebbiano

Bianco, erfrischend, fruchtig & trocken 0,2l 6.0

Riesling

Bianco, viel Säure, Kernobst & trocken 0,2l 6.0

Pinot Grigio

Bianco, geringe Säure, voluminös & extraktreich 0,2l 6.0

Lugana

Bianco, vollmundig, elegant & trocken 0,2l 7.0

SPRITZIG

Prosecco

Bianco, wenig Kohlensäure, schön & trocken 0,1l 5.0

ROSSO

Rosato

Rose, anspruchsvoll, feinfruchtig & schön 0,2l 6.0

Lambrusco

Rosso, fruchtig, rund, frisch & prickelnd 0,2l 5.0

Montepulciano

Rosso, voll, harmonisch, & trocken 0,2l 6.5

Primitivo

Rosso, elegant & feine Früchtenoten 0,2l 7.0

Chianti

Rosso, vollmundig & würzig-herb, trocken 0,2l 7.0

BEVANDE

Mineralwasser & Tafelwasser

0.25l €3.0

0.75l €5.5

Apertivo

San Bitter & Crodino

0.1l €4.5

Eistee

Pfirsich | Blaubeere | Granatapfel |

Wassermelone | Zitrone

0.3l €3.5

Cola^{1,2,3,6}, Cola Zero^{1,2,3}, Sprite⁵,

Fanta^{2,3,5} oder MezzoMix^{1,3,5}

0.2l €3.0

0.4l €4.0

Tonic Water^{3,4}, Bitter Lemon^{3,4,5},

Ginger Ale³ & Ginger Beer³

0.2l €3.0

0.4l €4.0

Apfelsaft, Maracujásaft,
Johannisbeersaft, Orangensaft

0.2l €3.0

0.4l €5.0

als Saftschorle

0.2l €3.0

0.4l €4.5

BIER



Pils | Hefeweizen | Helles

vom Fass oder alkoholfrei

0.3l €3.5

0.5l €4.5

Kristallweizen

0.5l €4.5

Stockdunkles "Voll" Schwarzbier

0.5l €4.5

HAUSGEMACHTE LIMONADEN

Grün der Schöpfung

Hausgemachte Limetten-Minz-Limonade

€6.5

Dunkelrote Begierde

Hausgemachte Waldfrüchte-Limonade

€6.5

Exotica Vera

Hausgemachte Maracuja-Granatapfel-

Basilikum-Limonade

€6.5

APFELWEIN

Apfelwein

pur | süß gespritzt | sauer gespritzt

0.5l €4.5

DIGESTIF

Ramazotti | Averna | Sambucca | Limoncello
Baileys^{3,5} | Amaro del Capo | Grappa della Casa

and more

2cl €3.5

Inhalts- und Zusatzstoffe

¹ koffeinhaltig, ² mit Süßungsmittel, ³ mit
Farbstoff, ⁴ chininhaltig ⁵ Antioxidationsmittel,
⁶ Sulfite/Schwefeldioxid

ANTIPASTI

Pingo Palline 3 Stk. 2.5 | 6 Stk. 4.0
frisch fein gebackene Pizzabrötchen aus dem Steinofen

Pingo Bruschettini 5.5
Knusprig geröstete Halbbrötchen mit Tomaten-Tatar

Zuppa di pomodori 6.5

Antipasti di Verdura 8.5
Mediterranes gegrilltes Gemüse

Griglia in Ceramica 10.0
Weichkäse | Tomatensoße | Kapern | Oliven | Peperoni | Paprika | **viel Leidenschaft**

Vitello Tonnato 12.5

Carpaccio di Manzo 12.5

Gambas al aglio 14.5
Gambas | pikante Soße | Olivenöl

Antipasti della Casa 18.0
Vitello Tonnato | Carpaccio di Manzo | Büffel-Mozzarella

UNSER KULINARISCHES ZIEL

Ein Meisterwerk der Gaumenfantasie zu kreieren mit vollen Genüssen der Lebenskultur.

+ Ketchup, Mayo 0.5
+ Ajoli, BBQ 1.0
+ Sour Cream 2.0
+ Avocado Creme 3.5

KLEINER HUNGER

Julienne

French Fries | Ketchup | Mayonnaise
4.0

Sweet's Hearty

Sweet-Potatoes | Parmesan | Petersilie
5.5

Julienne à la truffe

French Fries | Trüffel | Trüffelmayonnaise
6.0

BOWLS

Sizilien Bowl 12.5
Blattsalat | Granatapfelkerne | Himbeeren | Kürbiskerne | Weichkäse | Himbeeren-Dressing

Toskana Bowl 12.5
Blattsalat | Apfel | Croûtons | Walnüsse | Honig | Cherry-Tomaten | Gurken | Himbeeren-Dressing

Caesars Bowl 10.5
Blattsalat | Croûtons | Tomaten | Parmesanstreifen

Optional alle Bowls mit:

+ **gegrilltem Hähnchen** 3.0
+ **frischem Lachs** 3.5
+ **gegrillten Rinderstreifen** 4.0
+ **gegrillten Gambas** 4.5

INSALATE

Italienische Glorie 9.5
Blattsalat | Mais | Karotten | Gurken | Paprika | Tomaten | Ei^D | Zwiebeln | Thunfisch | Schinken-Käse-Röllchen^{G,J}

Insalata Caprese 10.5
Büffel-Mozzarella | fruchtige Tomaten | Basilikum

Très Jolie 15.5
Blattsalat | Weichkäse | Sojasprossen | Walnüsse | Avocado-Creme | gegrillte Pilze | gegrillte Hähnchenbruststreifen

PIZZA

Pizza Margherita	6.5
Pizza Spinat (vegetarisch) Spinat Gorgonzola	7.5
Pizza Classico Salami Champignon	7.5
Pizza Caprese (vegetarisch) Tomaten Basilikum	7.5
Pizza Mediterrana (vegetarisch) Gegrilltes Gemüse (Zucchini, Aubergine, Pilze & Paprika)	8.5
Pizza Bianca (vegetarisch) weiße Pizza Pilze Zwiebeln Rucola	8.5
Pizza Tonno Thunfisch Zwiebeln	8.5
Pizza Sapore di Mare Sardellen Kapern	8.5
Pizza Mix Salami Peperoniwurst Schinken ^{J,G} Pilze	9.5
Pizza „quattro stagioni“ Salami Schinken ^{J,G} Pilze Paprika	9.5
Pizza Diavola (pikant) Peperoniwurst Paprika Knoblauch Oliven Chillies	9.5
Pizza „quattro Formaggi“ (vegetarisch) Parmesan Gorgonzola Mozzarella Weichkäse ^G	10.0
Pizza Calzone Salami Peperoniwurst Schinken ^{J,G} Pilze Paprika	10.0
Pizza Capresata (vegetarisch) Büffelmozzarella Rucola Cherry-Tomaten	11.0
Pizza Spezial Peperoniwurst Paprika Schinken ^{J,G} Salami Zwiebeln Pilze Ei ^D	12.0
Pizza Parma Mozzarella Parmaschinken Parmesan Rucola	12.0
Pizza „Frutti di Mare“ Meeresfrüchte Knoblauchverfeinerung	12.5

PASTA

Pasta con salmone Tomaten-Sahne-Soße mit Lachs	12.5
Spaghetti ai frutti di mare Spaghetti mit Meeresfrüchten	12.5
Tagliatelle con gamberoni Tagliatelle mit Riesengarnelen	16.5
Tagliatelle con tartufo nero Tagliatelle mit schwarzem Trüffel	16.5

EXKLUSIV

**Pasta fatta in casa ripieni
con gorgonzola é noci**
Hausgemachte Nudeln gefüllt
mit Gorgonzola und Walnüssen
14.5

**Pasta fatta in casa ripieni
di funghi porcini**
Hausgemachte Nudeln gefüllt
mit Steinpilzen
14.5

**Pasta fatta in casa ripieni
con pomodoro é mozzarella**
Hausgemachte Nudeln gefüllt
mit Tomaten und Mozzarella
14.5

Allergene

A | Weizen, B | Roggen, D | Ei/-Erzeugnisse, E | Fisch/-Erzeugnisse, F |
Soja/-erzeugnisse, G | Milch/-erzeugnisse, I | Haselnüsse, J |
Sellerie/-Erzeugnisse, K | Senf/-Erzeugnisse, L | Sesamsamen

Weitere Informationen zu Allergenen erhalten Sie in unserer
Allergen-Karte. Alle Preise sind inklusive Mehrwertsteuer und Service.

PESCE

Calamai fritti 16.0
Calamari frittiert | Zitrone | Pommes Frites

Salmone alla griglia 17.0
Lachs vom Grill | Zitrone | Grillgemüse

SCHNITZEL

paniertes Schweineschnitzel

Holzällerschnitzel
Schnitzel | Dunkle Soße | Champignons | Zwiebel |
Pommes
12.5

Echtes vom Echten
Schnitzel | Champignon-Rahm-Soße | Pommes
12.5

La Svizzera
Schnitzel | Pfeffer-Paprika-Rahm-Soße | Pommes
12.5

The Gorgonzola Royalty
Schnitzel | Gorgonzola-Rahm-Soße | Pommes
13.5

Bologneseinheit
Schnitzel | Bolognese-Sahne-soße |
Käse überbacken | Pommes
13.5

STEAK

Bistecca di Manzo alla griglia 23.0
Rindersteak | 250 Gramm | Grillgemüse

Bistecca di Manzo alla Salsa Svizzera 25.5
Rindersteak | 250 Gramm | Paprika-Rahm-Soße |
Schwarzem Pfeffer | Pommes Frites

BURGER

Klassik 12.5
Black-Angus-Pattie | 200 Gramm | Sesam-Bun^{A,L} | Cheddar^G | Tomaten | Essiggurken | Zwiebeln | Salat |
Klassik-Sauce^J | French Fries

Cosmopolitan (vegetarisch) 13.5
Dunkles Vollkorn-Bun^{A,B} | Salat | Frühlingszwiebeln | Champignons | Sprossen | Spur Cream | Veggie-
Gemüse-Pattie^{A,G,K} (110 Gramm) | Sweet-Potato-Fries

Pulled Baffo 14.0
Pulled Pork aus der Region | 180 Gramm | Sesam-Bun^{A,B} | Pfeffer | Zwiebeln | Coleslaw | Röstzwiebeln |
BBQ-Sauce^J | Grill-Maiskolben |

Black BBQ 16.5
Black-Angus-Pattie | 200 Gramm | Vollkorn-Bun^{A,B} | Cheddar^G | Tomaten | Essiggurken | Zwiebeln |
Spiegelei^D, Bacon^{G,J} | Jalapeños | Röstzwiebeln | BBQ-Sauce^J | French Fries

French Fries	2.5
Steakhouse-Fries	3.0
Sweet-Potato-Fries	4.0
Potato Wegdes	3.0
Grill-Maiskolben	2.5

Grillgemüse	3.5
Kroketten	3.0
Beilagensalat	3.0
Krautsalat	2.5

DOLCI

Soufflé al cioccolato

Herzhaft heiß zerlaufendes Schokoladensoufflé
mit Vanille-Eis
5.0

Tiramisu^{A,D,G}

Feiner Biskuitteig mit Mascarponecreme sowie in Kaffee
getränkten Löffelbiskuits besiebt
mit Santa-Domingo-Kakao
5.0

Tartufo^{D,FG,I}

Schokoladen-Eis-Trüffel im Kakao-Mantel
5.0

Brownie al cioccolato^{A,G,I}

Warm gemachter Double Chocolate Brownie
mit Vanille-Eis
5.5

MAGENSCHLIESSER

Piatti di formaggi con noci, mostarda è pane


Eine fein variierende Käseplatte
mit Walnüssen, Feigensenf und Brot.
6.0

FOODERIA

WHERE ITALY MEETS GERMANY

CAFFÈ

Die Muse des Lebens ist die erste Saat des
frischen Arabica Kaffees. Benvenuto a la Dolce Vita

Espresso		2.2
Espresso Doppio		3.0
Espresso Macchiato		2.5
Tasse Kaffee (& Decaf)		2.5
Cappuccino		3.5
Latte Macchiato		4.0
Latte Macchiato „Vanilla Love“		4.5
Glas Tee		3.5

Diverse Sorten - Fragen Sie uns!

coffee

[kaw-fee] **noun**

A dark, magical substance that turns „leave me alone“
into „good morning, honey!“



Verehrte Gäste, die Fooderia® ist eine gastronomische
Umsetzung der DISCIASCIO Gruppe und ein Werk der
mehrfach ausgezeichneten Innovation für Entwicklung und
Dienstleistung. Es ist uns ein große Freude sowie ein
innerliches Blumenpflücken diese Art Gastronomie mit ihnen
als Gast zu teilen und stetig voran zu bringen. **Grazie!**

Informationen teilen wir unter anderem auf

www.disciascio.co

Instagram & Facebook

@fooderia2017 | @disciasciofood | @disciascio.co

MITTAGSTISCH

Mo. - Fr. von 11.30 - 14.30 Uhr. Auch Abends bestellbar. Preise werden angepasst.

Beilagensalat	2.5
The Flake mit Pommes	9.5
Sesam-Bun ^{A,B} Salat Panko Chicken (130 Gramm) Sour Cream Tomate French Fries	
Pasta al forno - Rigatoni in Bolognese-Sahne-Soße mit Käse überbacken	6.0
Cannelloni al Forno - in Tomatensoße mit Käse überbacken	6.0
Penne Arrabiata - Penne in pikanter Tomatensoße	6.5
Tortellini alla Panna - Tortellini in Sahne und Schinken	6.5
Gnocchi Gorgonzola - Gnocchi in Gorgonzola-Sahne-Soße	6.5
Rigatoni Rossini - Rigatoni in Bolognese-Sahne-Soße, Erbsen & Schinken	7.5
Lasagne - Garfield's Lieblingsessen	7.5
Kochkäseschnitzel ^G mit Pommes-Frites	10.5
Pfefferschnitzel mit Pommes-Frites	10.5
Bologneseschnitzel mit Pommes-Frites	10.5
Pizza mit Kapern, Sardellen & Oliven	7.0
Pizza mit Salami & Zwiebeln	6.5
Pizza mit Pilzen & Broccoli	6.5

Menu AMALFI

Gartensalat oder Suppe

Pizza oder Nudeln
aus der Mittagskarte

Alkoholfreies Getränk
0,2l

Espresso

12.5

Menu SICILIANO

Gartensalat oder Suppe

Fleisch oder Burger
aus der Mittagskarte

Alkoholfreies Getränk
0,2l

Espresso

15.5

EMPFEHLUNGSKARTE

APRES SKI

Almdudler

Alpenkräuterextrakt mit frischem Quellwasser,
natürlichem Rübenzucker und Zitronensäure gemischt,
mit Kohlensäure versetzt in originaler Formflasche

4.5

DE'HESSÉ

Käsespätzle

Spätzle | Käse | Röstzwiebel | garniert an Petersilie

8.5

Pisten-Schnitzel

Schnitzel vom Schwein aus der Region | Preiselbeeren |
Ziegenkäse | Pfirsich | Pommes

14.0

ALPENBURGER

Black-Angus-Beef | 200 Gramm | Vollkorn-Bun^{A,B} |
Hausgemachte Burger-Soße | Preiselbeeren |
Ziegenkäse | Pfirsich | Salat
+ Wedges

18.5

Kaiserschmarren

Gepudertes Kaiserschmarren | Apfelmus | Vanille Eis

7.0

