

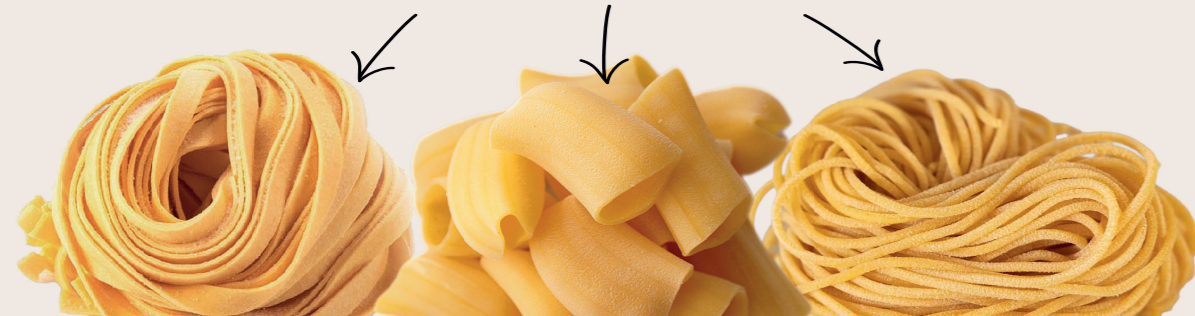
QUALITÄT LIEGT UNS AM HERZEN!

Jedes unserer Gerichte wird mit Liebe und Leidenschaft zubereitet. Für unsere hausgemachten Pasta- und Pizzateige verwenden wir Mehl aus der traditionsreichen Mühle „Molino Paolo Mariani“. Diese Mühle steht für 100 % italienisches Weizenmehl und echte Handwerkskunst. In der Region Marken, wo sich Meer und Berge begegnen, entsteht durch das Zusammenspiel von Sonne und Wind ein Weizen von einzigartigem Charakter – der wahre Geschmack Italiens.

WIE BEREITEN WIR UNSERE PASTA ZU?

Es ist uns wichtig, den Traditionen der italienischen Küche treu zu bleiben und den Ansprüchen unserer Kunden gerecht zu werden. Deshalb bieten wir hausgemachte Pasta an, die wir täglich für Sie frisch zubereiten. Auf unserer Speisekarte finden Sie drei Nudel-Formate, die perfekt zu den von uns zubereiteten Saucen passen:

Tagliatelle, Paccheri & Spaghetti.



WAS UNSERE PIZZA BESONDERS MACHT

Die Verarbeitung des Teigs für unsere Pizzen erfolgt in mehreren Schritten, die wir mit großer Sorgfalt durchführen, um eine Teigführung von **36-48 Stunden** zu gewährleisten:



Warum folgen wir diesen Schritten? Weil sie den Geschmack verbessern und die natürlichen Aromen des Mehls hervorheben. Außerdem machen sie den Teig **luftig und verdaulich!**



ÖFFNUNGSZEITEN

info@osteria-mavani.de
+49 7564 9493023
Spitalweg 1 - 88410 Bad Wurzach

KONTAKT:

Donnerstag - Montag
Mittagstisch 11:30 - 13:30
Abendessen 17:00 - 21:30
Dienstag und Mittwoch Ruhetag



BENVENUTI, AMICI!

Wir heißen Sie herzlich willkommen, wie wir es in unserem Land tun: ein gedeckter Tisch mit leckerem Essen, gutem Wein und guter Gesellschaft. Für uns Kalabrier ist dies Synonym für Reichtum, denn wir lieben es, Zeit mit der Familie und Freunden am Tisch zu verbringen. Heute bringen wir Ihnen genau das auf den Tisch, nicht nur Gerichte, sondern ein echtes kulinarisches Erlebnis, das reich an Tradition ist. Hausgemachte Pasta, langsam gekochte Ragouts, wie unsere Großmutter sie zubereiten würde, hausgemachte Desserts und eine Pizza mit langen Gehzeiten.

„Panza chjina fa cantari“
(Mit einem vollen Magen ist man glücklicher)

MARIANO & VALERIA

Wir haben uns bemüht, unser Menü bis ins kleinste Detail zu gestalten und bieten 100% italienische Produkte von höchster Qualität an, die direkt aus unserer geliebten Heimat importiert werden. Hier finden Sie einige Informationen über die Produkte, die wir für unsere Gerichte verwenden:



Original Prosciutto di Parma DOP



Original Grana Padano DOP



100% Mozzarella Fior di Latte aus Neapel



Traditionelle Aufschnitt- und Käsesorten aus Kalabrien



100% italienisches Weizenmehl



DOP (Denominazione di Origine Protetta) ist eine eingetragene Bezeichnung für ein typisches italienisches Qualitätsprodukt, das aufgrund seines Ursprungsgebiets und der Traditionen, nach denen es hergestellt wird, so unverwechselbar ist, dass es vor Nachahmung geschützt werden muss.



IGP (Indicazione Geografica Protetta) ist eine Zertifizierung, die ein Erzeugnis kennzeichnet, das aus einem Ort, einer Region oder einem Land stammt, dessen geografischer Herkunft eine bestimmte Qualität, ein bestimmtes Ansehen oder ein anderes Merkmal zuschreiben ist.

vegetarisch scharf

Zusatzstoffe: 1) mit Farbstoff, 2) mit Konservierungsstoff, 3) mit Antioxidationsmitteln, 4) mit Geschmacksverstärker, 5) geschwefelt, 6) geschwärzt, 7) gewachst, 8) mit Süßungsmitteln, 9) mit Phosphat, 10) koffeinhaltig, 11) chinin-/taurinhaltig
Allergene: a) glutenhaltiges Getreide, b) Krebstiere, c) Eier, d) Fisch, e) Erdnüsse, f) Soja, g) Milch, h) Schalenfrüchte, i) Sellerie, j) Senf, k) Sesamsamen, l) Schwefeldioxid u. Sulfite, m) Lupinen, n) Weichtiere

ANTIPASTI

Antipasti werden von einer Portion frischem Brot begleitet

ANTIPASTO MISTO (Preis p.P.) gemischte Vorspeise mit ausgewählten, direkt importierten Aufschnitt-, Käsesorten aus unserer Heimat & Gemüse ^{2,3,7,a,g,l}	8.5	ANTIPASTO VEGETARIANO (Preis p.P.) ✓ vegetarische Vorspeise mit einer Auswahl an italienischen Käsesorten und Gemüse in verschiedenen Zubereitungsarten ^{a,g}	8.5
CAPRESE OSTERIA ✓ Büffelmozzarella / frische Tomaten / Basilikum _g	11.9	BURRATA & PARMA Cremige Burrata aus Kampanien / Parmaschinken DOP _g	13.9
TRIS DI BRUSCHETTE dreierlei Klassisch / Grillgemüse / Ricotta & Sardellen ^{a,d,g}	9.5	CARPACCIO DI MANZO Rindercarpaccio / Rucola / Grana Padano DOP / Balsamico _{g,l}	17.9

INSALATE

Große Salate werden von einer Portion frischem Brot begleitet

INSALATINA ✓ kleiner Beilagensalat mit Blattsalat / Cherry-Tomaten / Gurken / Karotten / rote Zwiebeln _l	4.5	INSALATONA CON POLLO großer gemischter Salat / Hähnchenstreifen / Grana Padano DOP _{g,l}	15.9
INSALATA MISTA ✓ gemischter Salat mit Blattsalat / Cherry-Tomaten / Gurken / Karotten / rote Zwiebeln (mittlere Größe) _l	5.9	INSALATONA CON TONNO großer gemischter Salat / Thunfisch / Ei ^{c,d,l}	15.9
INSALATA DI RUCOLA ✓ Rucola / Grana Padano DOP / Walnüsse / Balsamico ^{h,g,l}	7.9	INSALATONA „FRESCA“ ✓ großer gemischter Salat / Schafskäse / Cashew-Kerne ^{a,h,l}	15.9

PASTA

Für unsere hausgemachte Pasta verwenden wir eine spezielle Mischung vom „Molino Paolo Mariani“ Mehl aus 100% italienischem Weizen

TAGLIATELLE RAGÙ langsam geschmortes Rinder-Ragout ^{a,c}	14.9	SPAGHETTI AGLIO OLIO ✓✓ Knoblauch / Chili / Olivenöl ^{a,c}	12.5	NEU PACCHERI GORGONZOLA cremige Gorgonzola-Sahnesoße / Speck / Walnüsse ^{2,3,a,g,l}	17.9
TAGLIATELLE SALMONE Tomaten-Sahnesoße / Lachs ^{a,c,d,g}	16.9	SPAGHETTI CARBONARA Eigelb / Pecorino Romano DOP / Guanciale ^{a,c,g}	15.9	PACCHERI PISTACCHIO ✓ Pistazienpesto / Burrata-Streifen ^{a,g,h}	16.9
TAGLIATELLE SCAMPI Weißweinssoße / Cherry-Tomaten / Scampi / Knoblauch ^{a,b,c}	17.9	SPAGHETTI VONGOLE Weißweinssoße / Venusmuscheln / Knoblauch ^{a,c,n}	17.9	PACCHERI FRUTTI DI MARE Weißweinssoße / Cherry-Tomaten / Meeresfrüchte / Knoblauch ^{a,d,g,h,n}	17.9

PIZZE CLASSICHE

Wir verwenden Mehl aus 100% italienischem Weizen und garantieren 36-48 Stunden Gezeit für einen leichten und luftigen Teig

MARGHERITA ✓ Tomatensauce / Fior di Latte ^{a,g}	7.9	DIAVOLA 🌶️ Tomatensauce / Fior di Latte / scharfe Salami ^{2,3,a,g,l}	9.9
BUFALINA ✓ Tomatensauce / Büffelmozzarella ^{a,g}	10.9	CAPRESE ✓ Tomatensauce / Fior di Latte / Büffelmozzarella / Cherry-Tomaten / Basilikumpesto ^{a,g}	15.5
SALAME Tomatensauce / Fior di Latte / Salami ^{2,3,a,g,l}	9.5	VEGETARIANA ✓ Tomatensauce / Fior di Latte / Grillgemüse ^{a,g}	12.9
PROSCIUTTO COTTO Tomatensauce / Fior di Latte / Schinken ^{2,3,a,g,l}	9.5	TONNO & CIPOLLA Tomatensauce / Fior di Latte / Thunfisch / rote Zwiebeln ^{a,g,d}	11.5
PROSCIUTTO & FUNGHI Tomatensauce / Fior di Latte / Schinken / Champignons ^{2,3,a,g,l}	10.9	FRUTTI DI MARE Tomatensauce / Fior di Latte / Meeresfrüchte ^{a,b,g,d,n}	15.9
QUATTRO STAGIONI Tomatensauce / Fior di Latte / Schinken / Champignons / Artischocken / Oliven ^{2,3,a,g,l}	13.9	CALZONE CLASSICO Tomatensauce / Fior di Latte / Schinken / Salami ^{2,3,a,g,l}	10.9
CAPRICCIOSA Tomatensauce / Fior di Latte / Sardellen / Champignons / Artischocken / Oliven ^{a,d,g,l}	13.9	PIZZA SORRISO Pizza-Sandwich belegt mit Parmaschinken DOP / Burrata Streifen / gelbe Tomaten / Rucola ^{a,g}	14.9

PIZZE OSTERIA SELECTION

Eine Auswahl an Speziellen Pizzen, die wir für Sie ausgewählt haben

NEU TONNO 2.0 Fior di Latte / Gorgonzola DOP / Thunfisch / karamellierte Zwiebeln / gelbe Tomaten (ohne Tomatensauce) ^{a,g,d}	16.9	PRIMAVERA [AUCH ALS VEGGIE] Tomatensauce / Fior di Latte / Cherry-Tomaten / Parmaschinken DOP / Grana Padano DOP / Rucola ^{a,g}	14.9	5 FORMAGGI ✓ Fior di Latte / Gorgonzola DOP / Ricotta Pecorino Romano DOP / Grana Padano DOP (ohne Tomatensauce) ^{a,g}	15.9
'A SAPURITA Tomatensauce / Fior di Latte / Gorgonzola DOP / Speck ^{2,3,a,g}	13.9	SALMONE SPECIAL Tomatensauce / Fior di Latte / frischer Lachs / gegrillte Zucchini ^{a,d,g}	16.9	CALABRESE 🌶️ Tomatensauce / Fior di Latte / scharfe Salami / rote Zwiebeln / Oliven ^{2,3,a,g}	13.9
MARCO 🌶️ Tomatensauce / Fior di Latte / scharfe Salami / Champignons / Salsiccia / rote Zwiebeln / Grana Padano DOP ^{2,3,a,g,l}	14.5	CARNIA Tomatensauce / Fior di Latte / Champignons / Steinpilze / Speck ^{2,3,a,g,l}	13.9	GUSTOSA 🌶️ Tomatensauce / Fior di Latte / scharfe Salami / Gorgonzola DOP / rote Zwiebeln / Grana Padano DOP ^{2,3,a,g,l}	14.5

PIZZA STARTER

Unsere Pizzabrote in verschiedenen Variationen — perfekt zu einem frischen Salat oder einem Aperitif

NEU MARINARA DELUXE Tomatensauce / Sardellen / Oliven / Knoblauch / natives Olivenöl / Oregano ^{a,d}	7.9	MARINARA ✓ Tomatensauce / Knoblauch / natives Olivenöl / Oregano _a	6.5	PIZZA PANE ✓ mit oder ohne Knoblauch / Salzflocken / natives Olivenöl / Oregano _a	5.9
---	------------	---	------------	--	------------

PADELLINO

Kleine Pfannenpizza knuspriger Kruste und weichem Inneren — Ein idealer Begleiter zu Salaten, Antipasti oder als raffinierte Ergänzung zum Aperitif

PUGLIESE ✓ knusprige Pfannenpizza mit Cherry-Tomaten / Oliven / Oregano _a	6.9	CLASSICO 🌶️ Mozzarella Fior di Latte / scharfe Salami / Gorgonzola DOP / Schinken ^{2,3,a,g,l}	11.9
NAPOLI knusprige Pfannenpizza mit Tomatensauce / Cherry-Tomaten / Oliven / Sardellen / Knoblauch ^{a,d}	7.9	VEGETARIANO ✓ Mozzarella Fior di Latte / Grillgemüse ^{a,g}	10.9
MARGHERITA ✓ knusprige Pfannenpizza mit Tomatensauce / Mozzarella / Fior di Latte ^{a,g}	7.9	ROMANO Mozzarella Fior di Latte / Schinken / Champignons ^{2,3,a,g,l}	10.9
PARMA knusprige Pfannenpizza mit Parmaschinken DOP / Burrata-Streifen dazu ein kleiner Rucola Salat ^{a,g}	11.9	CAPRESE ✓ frische Büffelmozzarella / frische Tomaten / Basilikumpesto ^{a,g}	11.9
		GORGONZOLA ✓ Mozzarella Fior di Latte / Gorgonzola / Spinat ^{a,g}	11.9

PIZZE DOLCI

Zarte Pizzateig-Snacks mit feinen süßen Cremes — von Schokolade bis Pistazie — kunstvoll angerichtet und perfekt zum Teilen

NUTELLA STICKS frisch gebackene Snacks aus luftigem Pizzateig mit cremiger Nutella bestrichen und Puderzucker ^{a,f,g,h}	5	PISTACCHIO STICKS frisch gebackene Snacks aus luftigem Pizzateig mit süße Pistaziencreme bestrichen und Puderzucker ^{a,f,g,h}	5	NEU PIZZA NUTELLA frisch gebackenes Pizzabrot mit cremiger Nutella bestrichen und Puderzucker (mind. 2 Personen) ^{a,f,g,h}	6.5
--	----------	--	----------	---	------------