

Kleines für Zwischendurch vom Grill (bis 16 Uhr)

Toastdreiecke je 1,70
• mit Schinken & Käse
• gegrilltes Gemüse & Käse

Focaccina (gekräutertes Olivenölweißbrot) je 3,60
• mit ital. Salami oder Schinken, Käse und Gemüse
• vegetarisch oder vegan belegt

Bitte schaut in die Vitrine!

Piadina (Teigfladen mit Schmalz aus Norditalien) je 4,50
• mit Gorgonzola, Birne & Rosmarinschinken
• mit 3 verschiedenen Käsesorten & Tomaten
• mit scharfer Salami & eingelegten Artischocken
• mit Feta, getrockneten Tomaten⁹ & roten Zwiebeln

Kuchen, Gebäcke und Pralinen €

In unserer Vitrine und im Buffet findet Ihr immer eine Auswahl an süßen Schleckereien.

Croissants und knusprige Gebäcke ab 1,40
Sfogliatella (ital. Ricotta-Vanille-Blätterteigmuschel) 2,20
Ital. Mandel-, Schoko- und Sandgebäck,
Pralinen, Tartufi, Amaretti ab 0,80

Kuchen 2,80
Torten 3,40
nach guten alten Rezepten gebacken!

mit Sahne +0,50

Frühstück (9-16 Uhr)

Crespelle €

unsere hausgemachten Pfannkuchen erhaltet Ihr mit Salatbeilage und gefüllt

• mit geräuchertem Lachs, Frischkäse & Rucola 7,20
• mit Tomaten, Mozzarella & Basilikum 6,50
• mit Rosmarinschinken & Provolonekäse 6,80

und auch Süße, gefüllt

• mit Mohn-Rosinen-Quark 5,90
• mit Nutella & Banane 5,90
• mit Vanilleeis, frischen Früchten & Sahne 7,50

Früchte und Müsli €

• Obstsalat mit gerösteten Walnüssen 4,50
• Obstsalat mit Vanille-Joghurt-Quark 4,50
• Vanille-Joghurt-Quark mit Honig & Walnüssen 3,80
• Müsli mit Vanille-Joghurt-Quark, Milch & Früchten 5,90

MOLINARI & KO

Café Speiselokal

Frühstück (9-16 Uhr)

Teller und Kombinationen €

- **Classico** (ital. Wurst & Käse) 6,50
- **Vegetariano** (gegrilltes Gemüse, ital. Käse & 1 hausgemachter Aufstrich ^{d,k}) 6,50
- **Zoofilo** (eingelegtes & gegrilltes Gemüse, Räuchertofu, Salat ^m) 6,80
- **Companatico** (2 hausgemachte Aufstriche ^{d,k}, geräucherter Lachs & 1 gekochtes Bio-Ei) 6,50
- **Goloso** (Pfannkuchen mit Mohn-Rosinen-Quark-Füllung, kleiner Obstsalat, ital. Käse) 6,80
- **Grande für 2** (ital. Käse, Wurst, 2 hausgemachte Aufstriche ^{d,k}, 2 gekochte Bio-Eier, Marmelade) 13,50

dazu ein Stück Butter und ital. Weißbrot.

- **Speziale uno**
(frischer Orangensaft, Croissant natur, Cappuccino) 5,90
- **Speziale due**
(frischer Orangensaft, 2 Toastdreiecke, Americano) 7,50

wenn man frühstückt, kann man dazu bestellen:

- kleines Rührei natur 3,20
- kleiner Obstsalat 2,80
- kleines Müsli mit Vanille-Joghurt-Quark 3,20
- Teller gegrilltes Gemüse 3,50
- Portion geräucherter Lachs 3,80

Eier (Wir benutzen Bio-Eier!) €

- gekochtes Bio-Ei 1,50
- zwei Eier im Glas
 - natur 3,90
 - mit frischen Kräutern 4,50
 - mit Tomaten & Schafskäse 5,20
 - mit Parmaschinken 5,60
 - mit Lachs & rosa Pfeffer 5,90

dazu ein Stück Butter und ital. Weißbrot.

- drei Rühreier
 - natur (auch Spiegelei) 5,80
 - mit krossem ital. Schinkenspeck (auch Spiegelei) 6,80
 - mit frischen Kräutern 6,20
 - mit Tomaten & Schafskäse 6,80
 - mit Tomaten & Mozzarella 6,80
 - mit Champignons & gekochtem Schinken 6,80
 - mit gekochtem Schinken & Käse 6,80

dazu ein Stück Butter, ital. Weißbrot und ein Salätchen.

Extras

- Portion Marmelade, Honig oder Nutella 1,00
- Portion Butter 0,50
- Portion ital. Weißbrot 1,00

EC-Kartenzahlung ab 10,- € möglich.

Keine Kreditkarten, sorry.

MOLINARI & KO

Café Speiselokal

Vorspeisen & Kleinigkeiten

€

Bruschetta	5,50
Kräuter-Oliven ⁹ mit Brot	5,40
Antipasto classico (ital. Wurst, Schinken und Käse, sowie eingelegtes Gemüse ⁹)	9,20
Antipasto vegetariano (ital. Käse und gegrilltes, sowie eingelegtes Gemüse ⁹)	9,20
Pizzabrot mit Rosmarin, Olivenöl und Salz	4,60

Salate

Mista (gemischte Blattsalate, Rucola, Tomate, Karotte, Gurke, Oliven ⁹ , ...)	5,80
Tonno (... mit Thunfisch)	6,90
Feta (... mit Feta)	6,90
Contadina (... mit getrockneten Tomaten & Artischocken ⁹)	7,80
Verdure Grigliate (... mit frischem mariniertem & gegrilltem Gemüse)	8,80
Funghi & Parmigiano (... mit gegrillten Champignons & Parmesan)	9,50
Fonduta (... mit geschmolzenem Pecorino in süßem Balsamico ^{9,1})	9,90
Pollo (... mit Hühnchen)	8,90
Crudo & Pecorino (... mit ital. Schafmilchkäse & Parmaschinken)	8,90
Deliziosa (... mit geröstetem ital. Schinkenspeck & Brotwürfeln)	8,80
Straccetti (... mit gebratenen Rindersteakstreifen in Honig-Balsamico)	11,50
Caprese (Tomaten, Mozzarella & Basilikum)	7,20

Zu allen Salaten bekommt Ihr Hausdressing auf Balsamico-Öl-Basis und ital. Weißbrot.

Desserts

Tiramisú (Espresso*, Mascarpone, Bisquit, Sahne, Amaretto, Zucker)	5,40
Panna Cotta (Sahne, Vanille, Zucker) - dazu Waldfrüchte	4,90
Crespelle á la suzette (Pfannkuchen mit Orangensirup, Schlagsahne & Vanilleeis)	6,80
Topfencrespelle (Pfannkuchen mit Mohn-Quark-Rosinen-Füllung)	5,90

Allgemeine Allergeninformationen für unsere Gäste

Auch wir möchten auf die 14 wichtigsten allergieauslösenden Zutaten in unserer Speisekarte hinweisen. Da, wo sie verwendet werden, benennen wir sie so oft wie möglich direkt (z. B. durch Nennung der Fischart), andernfalls sind sie durch Buchstaben gekennzeichnet. Es ist uns jedoch ein Anliegen gewesen, unsere Karte trotzdem klar, lesbar und weiterhin appetitlich zu gestalten.

Deshalb hier ein paar allgemeine Informationen zu unseren Zutaten: Wir kochen (weil wir das toll finden) fast ausschließlich mit frischen Zutaten: Gemüse, Fleisch und Fisch sind zu 98% frisch und wir behandeln sie mit großer Aufmerksamkeit. Das bedeutet wir verzichten völlig auf künstliche Zutaten. Künstliche Zutaten oder Fertigprodukte enthalten die meisten versteckten Allergene. So haben wir dieses Problem schon mal nicht.

Gluten (so gut wie überall bei uns drin): in allen Nudeln, Gnocchi, Pizza, unserem Weißbrot, Bruschetta, Pizzabrot, Knoblauchbrot, Toast, Focaccia, Piadina, Croissants, Kuchen, Torten, Bisquit im Tiramisu, unseren Crespelle..., aber auch in Bieren.

Milch- oder Milchprodukte (so gut wie überall bei uns drin): als Joghurt, Quark, Sahne, Ricotta, Mascarpone, Frischkäse, Parmesan (auf den Pastagerichten), Gorgonzola, Taleggio, Pecorino, Scamorza, Mozzarella (und die meisten anderen Käsesorten), Eis und in unseren Parfaits.

Ei: in frischer Pasta, Creme von Vitello Tonnato, Bisquit im Tiramisú, Crespelle, Kuchen, Torten, Gebäcke.

Sellerie: eine unverzichtbare Zutat in manchen Pastasößen, vor allem Fleischragus. Bitte dazu konkret nachfragen!

Sulfit: so gut wie in allen Weinen und alkoholischen Getränken, aber auch in Essig/Balsamico, deshalb taucht es auch beim Kochen auf: oft wird Wein in unseren Ragus verkocht oder zum Ablöschen verwendet.

Nüsse, Sesam und Schalenfrüchte: in Pestos, manchmal in unseren Aufstrichen, Müslis und oft als Zutat in Soßen oder Pasta bei uns zu finden.

Fische, Weichtiere und Krebse werden bei uns als solche benannt und tauchen nicht versteckt auf.

Unser Dressing enthält u. a.: Dijon-**Senf**, **Honig** und **Balsamico (Sulfit)**.

Wir bitten unsere Gäste mit Unverträglichkeiten und Allergien uns speziell nach möglichen Zutaten zu fragen. Wir kennen uns mit unseren Gerichten aus, können Auskunft geben und mögliche Änderungen besprechen.

*: koffeinhaltig, 1: mit Farbstoff, 2: mit Konservierungsstoff, 3: chininhaltig, 4: mit Süßungsmitteln, 5: enthält eine Phenylalaninquelle, 6: Nährwert je 100 ml Cola light Brennwert <1,0 kj (<0,25 kcal); Eiweiß 0,1 g, Kohlenhydrate <0,1 g, Fett 0,0 g, 7: mit Antioxidationsmittel, 8: Gerstenmalz, 9: geschwärzt
Allergene: a: Eier, b: Fisch, c: Krebstiere, d: Milch, e: Sellerie, f: Sesamsamen, g: Schwefeldioxid/Sulfite, h: Erdnüsse, i: glutenhaltiges Getreide, j: Lupine, k: Schalenfrüchte, l: Senf, m: Sojabohnen, n: Weichtiere...und daraus gewonnene Erzeugnisse

MOLINARI & KO

Café Speiselokal

Pizza

Montag-Freitag zwischen 12-16 Uhr kosten unsere Pizzen je 2 € weniger! (ausgenommen Feiertage)

€

vegetarisch

Margherita	6,90
Rucola & Parmigiano (Rucola & Parmesan)	9,40
Olive (Oliven ⁹ , Artischocken ⁹ & frischer Basilikum)	8,90
Spinaci (frische Spinatblätter, frische Tomaten & Parmesan)	9,40
Verdure Grigliate (frisches mariniertes & gegrilltes Gemüse)	9,80
Funghi (frische Champignons)	7,90
Vegano (verschiedenes Gemüse, Tomatensoße & geräucherter Tofu, rote Zwiebeln, Knoblauch und Chili)	9,80

mit Fleisch

Salame Picante (scharfe Salami)	8,80
Salame Milano (milde Salami)	8,80
Prosciutto & Rucola (Parmaschinken & Rucola)	9,60
Tris (Parmaschinken, Parmesan & Rucola)	10,90
Capricciosa (Artischocken ⁹ , Rosmarinschinken, frische Champignons & Oliven ⁹)	10,40
Funghi & Cotto grigliato (frische Champignons & Rosmarinschinken)	9,40
Pancetta (ital. Schinkenspeck, rote Zwiebeln & gegrillte Paprika)	9,80

bianca (ohne Tomatensoße)

Taleggio & Cotto (würziger Weichkäse & Rosmarinschinken)	9,20
Taleggio, Funghi & Pomodorini (würziger Weichkäse, frische Champignons & Kirschtomaten)	8,80
Gorgonzola, Spinaci & Noci (Blauschimmelkäse, frischer Blattspinat & Walnüsse)	9,90
Gorgonzola, Pinoli & Rucola (Blauschimmelkäse, Pinienkerne & Rucola)	9,90

mit Fisch

Capperi & Sardelle (Kapern ⁹ & Sardellen)	8,80
Tonno & Cipolle (Thunfisch & rote Zwiebeln)	8,80

Zusätzliche Extras könnt ihr gerne gegen Aufpreis bestellen!

Für Gäste bis 12 Jahren

Kinderpasta mit Tomatensugo oder Butter & Parmesan	4,50
Kinderpizza Margherita	4,90
Kinderpizza mit milder Salami oder Rosmarinschinken	5,90
(die Kinderpizzen erhalten keinen Mittagsrabatt)	

MOLINARI & KO

Weine

Rot	Liter	€
Hauswein - Nero d`avola	0,1	2,60
fruchtig, gefällig - Sizilien	0,2	4,20
	0,5	9,60
	1,0	17,90
Borgo Salcetino - Sangiovese & Merlot	0,1	3,40
blumig, komplex - Toskana	0,2	6,00
	0,5	14,50
	0,75	20,00
Tufarello - Nero di Troia	0,1	3,20
kräftig, dunkle Beere - Apulien	0,2	5,80
	0,5	13,90
	0,75	19,00
Weiß und Rosé	Liter	€
Hauswein - Müller-Thurgau	0,1	2,60
unkompliziert, gefällig - Franken - Bioland	0,2	4,20
	0,5	9,60
	1,0	17,90
Salento Bianco - Malvasia & Chardonnay	0,1	2,90
rustikal, feine Kräuternote - Apulien	0,2	4,50
	0,5	10,50
	0,75	15,50
Rödelseer Schwanleite - Riesling	0,1	3,40
fruchtig, säurebetont - Franken - Bioland	0,2	6,00
mit Goldmedaille prämiert	0,5	14,50
	0,75	20,00
Rödelseer Küchenmeister - Rosé	0,1	3,20
dezent, harmonisch - Franken - Bioland	0,2	5,80
	0,5	13,90
	0,75	19,00
Weinschorle rot oder weiß	0,2	3,60

Davor, Dazwischen, Danach

Prosecco und Spritz	Liter	€
Spritz (Weißwein, Mineral, Aperol ¹ , Eis, Orange)	0,2	4,90
Prosecco	0,1	3,90
	0,75	22,40
• mit Aperol ¹	0,1	4,40
• mit Campari ¹	0,1	4,40
• mit Holunderblütensirup	0,1	4,20
Aperitifs und Longdrinks	cl	€
Martini (bianco oder rosso)	4	4,50
Negroni (Gin, Campari ¹ , Martini-rosso)	6	6,50
San-Bitter (alkoholfrei)	10	3,50
Pastis	4	4,50
Campari-Orange ¹ (auch alkoholfrei)	4	5,80
Campari-Soda ¹ (auch alkoholfrei)	4	5,80
Gin-Tonic ⁴	4	5,80
Havanna-Club-Cola	4	5,80
Spirituosen	cl	€
Grappa	2	2,40
Zwetschenbrand (fränkisch)	2	2,40
Birnenbrand (fränkisch)	2	2,40
Sambuca	2	2,40
Wodka (Grasovka)	2	2,40
Brandy (Vecchia Romagna)	2	2,80
Whisky (Glenmorangie)	2	5,20
	4	8,50
Liköre	cl	€
Limoncello auf Eis	2	2,60
Mirabellenlikör auf Eis	2	2,60
Averna	2	2,40
Frangelico	2	3,50
(Haselnusslikör mit einem Spritzer Zitrone auf Eis)		

MOLINARI & KO

Café Speiseloĸal

Säfte & Softdrinks & Limonaden

Fruchtsäfte & Nektare

	Liter	€			
Frisch gepresster Orangensaft	0,2	3,50	Orangina ¹	0,25	2,60
Apfelsaft (naturtrüb), Orangensaft, schwarze Johannisbeere, Maracuja, Rhabarber, Sauerkirsche, Birne, Grapefruit, Mango, Banane, Quitte (auch 2 Sorten gemischt, wie z. B. Kiba)	0,2 0,4	2,50 4,20	Lemon Soda	0,33	2,80
			Chinotto (bittersüß)	0,33	2,80
			Wostok (Kreuzberger Kräuterbrause ^e)	0,33	2,80
			Tonic Water ³	0,2	2,60
			Afri Cola* oder Afri Cola ohne Zucker ^{1,*,2,4,5,6}	0,2	2,60
				0,4	4,10
			Spezi ^{1,*,7,4}	0,4	4,10
				0,2	2,50
			Malztrunk	0,33	2,70

Schorlen aus Säften oder Nektaren

	Liter	€			
	0,2	2,20			
	0,4	3,60			

Sommergetränke

Bumi (Buttermilch mit einem Saft Eurer Wahl)	0,4	3,40			
Hausgemachte Holunderlimonade mit frischer Minze, Zitrone & Eis	0,4	3,60			
Selbstgemixte Kräuterlimonade weitere Sommerkreationen sind möglich!	0,4	3,80			

Softdrinks

	Liter	€			
Mineralwasser					
• Glas (still oder sprudelnd)	0,2 0,4	2,00 3,00			
• Flasche (still oder sprudelnd)	0,75	5,50			
Fassbrause (aus dem Fass ^{4,5,8})	0,2 0,4	2,20 3,40			

Biere

Vom Fass

	Liter	€
Schultheiss Pils	0,3 0,4	2,60 3,10
Radler (auch mit Fassbrause ^{1,5,8} , Orangenlimo oder alkoholfrei)	0,3 0,4	2,50 3,00

Aus der Flasche

	Liter	€
Allgäuer Büble Hefe hell	0,5	3,60
Köstritzer dunkel	0,5	3,50
Erdinger Kristall	0,5	3,60
Erdinger alkoholfrei	0,5	3,60
Peroni (italienisches Bier)	0,33	2,90
Störtebeker (Kellerbier naturtrüb - Bio)	0,33	3,20
Berliner Weißer (mit Himbeer- o. Waldmeistersirup ¹)	0,33	2,90
alkoholfreies Pils	0,33	2,50

MOLINARI & KO

Café Speiselokal

Heiße Getränke

Kaffee* €

Espresso	1,80
Espresso macchiato	1,90
Espresso doppio	2,90
Espresso doppio macchiato	3,10
Espresso corretto	3,50

(mit Grappa, Brandy oder Sambuca)

Americano (Tasse Kaffee)	2,10
Americano grande (große Tasse Kaffee)	3,10
Cappuccino	2,40
Latte macchiato	3,00
Milchkaffee	3,00
Latte macchiato freddo (geeist)	3,60

Alle Kaffees auch

- entcoffeiiniert + 0,20
- mit Soja- oder lactosefreier Milch + 0,40
- mit doppeltem Espresso + 1,00
- mit Malzkaffee

Wir verwenden frische Vollmilch!

loser Tee im Kännchen €

Darjeeling, Earl Grey, Assam, Sencha grün, Vanille Roibusch, fränkische Kräutermischung	3,40
---	------

Tee mit Rum (2 cl)	4,90
--------------------	------

Tee aus frischen Zutaten €

Pfefferminze	3,20
Heiße Zitrone mit Honig	3,20
Heißer Holunder mit frischem Minzblatt	2,80
Thymian-Orange	3,50
Ingwer mit Honig & Zitrone	3,50

Yogi-Tee (BIO) mit aufgeschäumter Milch & Honig	3,20
---	------

Kakao & Ko €

Ital. dunkle Schokolade (cremig) im Kännchen	3,60
--	------

- mit einem Espresso 4,60
- mit Soja- oder laktosefreier Milch 4,00
- mit Schuss (2 cl) 5,20
- mit Sahne 4,10

Kinderkakao ^m (Tasse)	2,20
----------------------------------	------

Kindermilch mit Schaum im Gläschen	0,50
------------------------------------	------

Heiße Milch mit Honig	2,90
-----------------------	------

Glas kalter Kakao ^m	0,3 l	2,90
--------------------------------	-------	------

Glas kalte Milch	0,3 l	2,20
------------------	-------	------