

ANTIPASTI

HAUSGEMACHTES BROT ^B ✓ 4.90

serviert mit verschiedenen Ölen

TROMBINI ✓ 7.60

Hausgemachte Pizzastangen

BRUSCHETTA POMODORO ^B ✓ 8.70

Geröstetes hausgemachtes Brot mit San Marzano-Tomaten & Knoblauch

TRIS DI BRUSCHETTA ^B ✓ 15.30

Geröstetes, hausgemachtes Brot mit 2x San Marzano-Tomaten,
2x mediterranem Gemüse & 2x hausgemachter Trüffelpaste

MELANZANE ALLA PARMIGIANA ^B ✓ 14.30

Süditalienischer Auberginenaufbau

CAPRESE ORIGINALE ^B ✓ 16.40

Mozzarella-Knötchen mit San Marzano-Tomaten & frischem Basilikum

ANTIPASTO VERDURA ^B ✓ 18.60

Selbst in Öl eingelegtes mediterranes Gemüse

VITELLO TONNATO ^A 18.60

Zartgebratenes Kalbsfleisch mit feiner Thunfischcreme

CARPACCIO CLASSICO 18.60

Dünn aufgeschnittenes Rinderfilet auf Ruccola mit Parmesan

ANTIPASTO LA RUSTICA ^{A,B} 20.80

Gemischte Vorspeise bestehend aus Rindercarpaccio, Lachscarpaccio,
eingelegtem Gemüse, Melanzane alla Parmigiana, Vitello Tonnato
& Frittata inkl. Trombini - Preis ab 2 Personen: 16,90 p.P.

CARPACCIO DI SALMONE 18.60

Dünn aufgeschnittenes Lachsfilet



ZUPPE

ZUPPA ROSINA ^B ✓ 8.70

Traditionell italienische Tomatensuppe

MINISTRONE ^B ✓ 10.90

Italienische Gemüsesuppe mit Parmesan
nach altem Hausrezept

Alle Vorspeisen (außer Trombini & Bruschetta) und Suppen werden mit frisch hausgemachtem Brot serviert.

INSALATE

BEILAGENSALAT ^B ✓ 7.60

INSALATA VERDE ✓ 9.80
Grüner Salat

INSALATA POMODORO E CIPOLLA ^B ✓ 9.80
Tomatensalat mit Zwiebeln

INSALATA MISTA ^B ✓ 11.90
Gemischter Salat mit Karotten, Tomaten, Gurken & Mais

INSALATA CAPRICCIOSA ^{A,B} 18.60
Gemischter Salat mit Thunfisch, Oliven, Zwiebeln & Ei

INSALATA CON CARNE ^B 19.70
Gemischter Salat mit zartgebratenem Hähnchenbrustfilet oder Kalbfleisch

INSALATA PARMA ^B 19.70
Gemischter Salat mit Ruccola, Parmaschinken & Parmesan

INSALATA PUGLIESE ^B ✓ 18.60
Gemischter Salat mit gegrilltem mediterranem Gemüse

INSALATA ATLANTICA ^B 20.80
Gemischter Salat mit gegrillten Wildfanggarnelen

INSALATA BARBA DI CAPRA ^B 19.70
Gemischter Salat mit roter Beete, Ziegenfrischkäse & Walnüssen
an Honig-Senf-Dressing

Alle Salate werden mit frisch hausgemachtem Brot serviert.



PASTA

SPAGHETTI NAPOLI ^B ✓ 11.90

Spaghetti in hausgemachter Tomatensoße

SPAGHETTI AGLIO E OLIO PEPERONCINO ^B ✓ 11.90

Spaghetti in Öl & Knoblauch geschwenkt
mit scharfen Peperoncini & schwarzen Oliven

SPAGHETTI CARBONARA 16.40

Spaghetti mit Guanciale, Eigelb & Pecorino-Käse

RIGATONI BOLOGNA ^B 15.30

Rigatoni in hausgemachter Rinderhackfleischsoße

RIGATONI VEGETARIANI ^B ✓ 15.30

Rigatoni mit Tomaten, Zucchini, Auberginen & Oliven

RIGATONI ALL'ARRABBIATA ^B ✓ 14.20

Rigatoni mit Tomatensoße, Knoblauch, Paprika & Peperoncini *[scharf]*

RIGATONI AMATRICIANA ^B 15.30

Rigatoni mit Tomatensoße, Zwiebeln & Speck

LIGUINE AL SALMONE ^B 19.70

Linguine mit frischem Lachsfilet, Zucchini
& Kirschtomaten in heller Soße

LASAGNETTE GORGONZOLA E NOCI ^B ✓ 17.50

Lasagnette mit Gorgonzola & Walnüssen

TAGLIOLINI AL TARTUFO NERO ✓ 20.80

Tagliolini mit schwarzem Trüffel in heller Soße

MIT BURRATA 25.80

TAGLIOLINI MARE E MONTE ^B 19.70

Tagliolini mit Steinpilzen & Garnelen in roter Soße

TAGLIOLINI ALLA SALSICCIA ^B 18.60

Tagliolini in Tomatensoße mit Salsiccia-Wurst & Ricottakäse

TORTELLACCI ALLA SALVIA ^B ✓ 17.50

Mit Ziegenricotta gefüllte Nudeln in Butter-Salbeisoße

FAGOTTI PERA AL GORGONZOLA ^B ✓ 17.50

Mit Käse & Birne gefüllte Nudeln in Gorgonzolasoße

CANNELLONI RICOTTA E SPINACI ^B ✓ 16.90

Cannelloni mit hausgemachter Ricotta-Spinatfüllung

LASAGNETTE SCAMPO ^B 19.70

Lasagnette mit getrockneten Tomaten, Ruccola,
Garnelen & einer Wildfanggarnele



PIZZA

PIZZA MARGHARITA^B ✓ 11.90

Tomatensoße, Fior di Latte & Basilikum

PIZZA FUNGHI^B ✓ 13.10

Tomatensoße, Fior di Latte & Champignons

PIZZA SALAME^{A,B,D} 14.30

Tomatensoße, Fior di Latte & Rindersalami

PIZZA PROSCIUTTO^B 15.30

Tomatensoße, Fior di Latte & orig. ital. gekochter Hinterschinken

PIZZA SALSICCIA PICANTE^{A,B,D} 16.40

Tomatensoße, Fior di Latte & orig. ital. scharfe Salami

PIZZA REGINA^B 16.40

Tomatensoße, Fior di Latte, Champignons & orig. ital. gekochter Hinterschinken

PIZZA PASTICCATA^B 16.40

Tomatensoße, Fior di Latte, orig. ital. gekochter Hinterschinken & Spaghetti

PIZZA PAPAGALLO^{A,B,D} 17.50

Tomatensoße, Fior di Latte, orig. ital. gekochter Hinterschinken,
grüne Peperoni & Salami

PIZZA VEGETARIANA^B ✓ 16.40

Tomatensoße, Fior di Latte & mediterranes Gemüse

PIZZA ROMANA^{A,B} 17.50

Tomatensoße, Fior di Latte, Thunfisch & Zwiebeln

PIZZA CAPRICCIOSA^B 18.60

Tomatensoße, Fior di Latte, Champignons, Artischocken, Oliven
& orig. ital. gekochter Hinterschinken

PIZZA PARMA^B 18.60

Tomatensoße, Fior di Latte, Ruccola, Parmaschinken & Parmesan

PIZZA BIANCA ALLA CAPRA CON BRESAOLA^B 20.80

Fior di Latte, getrocknete Tomaten, Ruccola, Bresaola
& Ziegenfrischkäse (ohne Tomatensoße)

PIZZA BIANCA CON SALMONE^A 19.70

Fior di Latte, Ruccola, Räucherlachs & Parmesan (ohne Tomatensoße)

PIZZA BIANCA CON SALSICCIA^B 19.70

Fior di Latte, Provola-Käse, Kirschtomaten, Salsiccia-Wurst
& Champignons (ohne Tomatensoße)

PIZZA SPECIALE^{A,B} 16.40

Tomatensoße, Fior di Latte, Sardellen, Oliven & Kapern

>>> weitere Pizzen auf der nächsten Seite >>>

PIZZA

PIZZA ATLANTICA^B 20.80

Tomatensoße, Fior di Latte, Shrimps & Wildfanggarnelen

PIZZA TARTUFO NERO^B 21.90

Tomatensoße, Fior di Latte, orig. ital. gekochter Hinterschinken
& schwarzer Trüffel

PIZZA 4 FORMAGGI^B ✓ 17.50

Tomatensoße & 4 Käsesorten

PIZZA 4 STAGGIONI^B 17.50

Tomatensoße, Fior di Latte, orig. ital. gekochter Hinterschinken,
grüne Peperoni, Artischocken & Champignons

PIZZA FRUTTI DI MARE^B 19.70

Tomatensoße, Fior di Latte & Meeresfrüchte

PIZZA CAPRESE PUGLIESE^{A,B,D} 19.70

Tomatensoße, Fior di Latte, frische Tomaten, Mozzarella-Knötchen
& orig. ital. scharfe Salami

CALZONE^{A,B,D} 17.50

Gefüllte Pizza mit Tomatensoße, Fior di Latte,
orig. ital. gekochtem Hinterschinken, Salami & Champignons



CARNE

SCALOPPINA LIMONE^B 22.90

Zartgebratene Medaillons vom Kalbslachs in feiner Zitronensoße

SCALOPPINA AL VINO BIANCO 22.90

Zartgebratene Medaillons vom Kalbslachs in Weißweinsauce

SCALOPPINA PORCINI 25.20

Zartgebratene Medaillons vom Kalbslachs mit Steinpilzen

TAGLIATA 31.70

Gegrillte Rinderlende auf Ruccolabett mit Parmesanstücken

SALTIMBOCCA ALLA ROMANA 27.40

Zartgebratenes Kalbfleisch, gespickt mit Salbei & Parmaschinken

FILETTO DI MANZO 34.10

Zartes Rinderfilet vom Grill (Beilage inklusive)

Täglich frische Beilagen - bitte fragen Sie Ihren Kellner.

PESCE

CALAMARI MARINARA^B 22.90

Calamari geschwenkt in Weißweinsauce mit Kapern verfeinert

CALAMARI DIAVOLA^B 24.10

Calamari in süditalienischer scharfer Tomatensauce

CALAMARI ALLA GRIGLIA 22.90

Calamari vom Grill

SALMONE ALLA GRIGLIA 25.20

Frisches Lachsfilet vom Grill

SALMONE AL LIMONE^B 26.30

Frisches Lachsfilet in feiner Zitronensauce

SCAMPI GRIGLIA 29.60

Gegrillte Riesengarnelen mit hausgemachter Salsa de la Mama

SCAMPI DIAVOLA^B 31.80

Riesengarnelen in scharfer mediterraner Tomatensauce

SCAMPI PEPE E COGNAC 32.00

Riesengarnelen mit grünem Pfeffer mit Cognac verfeinert

1 KG WILDFANGGARNELEN FÜR 2 PERS. 55.00

inkl. 0,5L Chardonnay[®] & frisch gebackenen Brötchen

DOLCI

TIRAMISU^{B,E} 8.90

Nach altem Hausrezept

PANNA COTTA 8.70

Hausgemachte Panna Cotta

CREME CARAMEL 8.70

Dessertcreme mit einer festen Karamellschicht überzogen

SOUFFLÉ^D 8.70

Mit weißer Schokolade gefülltes Törtchen

PIZZA NUTELLA^{B,D} 11.90

Mit Nutella gefüllte Pizza für 1 Person
(jede weitere Person +5.50)

DOLCE MISTO^{B,E} 14.30

Dessertvariationen

B I R R A

WÜRZBURGER HOFBRÄU PILS 0,3 L 3.90 / 0,5 L 4.90

Original Würzburger Pils vom Fass

KULMBACHER EDELHERB

ALKOHOLFREI 0,0% 0,5 L 4.90

Original Kulmbacher alkoholfreies Pils mit 0,0% Alkohol

HOFBRÄU HELL 0,3 L 3.90 / 0,5 L 4.90

Original Würzburger Lagerbier vom Fass

STERNLA RADLER ^B 0,3 L 3.90 / 0,5 L 4.90

Original Würzburger Lagerbier mit Zitronenlimonade vom Fass

MÖNCHSHOF NATUR RADLER

ALKOHOLFREI 0,0% ^B 0,5 L 4.90

Naturtrübe Radler-Spezialität mit 0,0% Alkohol

KEILER WEISSBIER **HELL / DUNKEL** 0,5 L 4.90

Hefeweißbier, naturtrüb oder dunkel

KAPUZINER WEISSBIER

ALKOHOLFREI 0,5 L 4.90

Alkoholfreies Hefeweißbier

KEILER KELLERBIER 0,5 L 5.50

Naturtrübes Kellerbier von ursprünglichem Charakter

MÖNCHSHOF SCHWARZBIER 0,5 L 5.50

Naturbelassene „Mönchshof BrauSpezialität“



B I B I T E

COCA-COLA ^{D,E} 0,33 L 4.10

COCA-COLA ZERO ^{D,E} 0,33 L 4.10

FANTA ^{B,D} 0,33 L 4.10

SPRITE 0,33 L 4.10

MEZZO MIX ^{D,E} 0,33 L 4.10

SPECIALS

BEERENPRACHT 0,33 L 4.50

Bio-Beerenlimonade *(vegan)*

ZITRONENSTOLZ 0,33 L 4.50

Bio-Zitronenlimonade *(vegan)*



ACQUA

PUREZZA PREMIUM TAFELWASSER

0,2 L Glas spritzig 1.90

0,35 L Flasche still / medium / spritzig 2.90

0,75 L Flasche still / medium / spritzig 4.90



SUCCHI DI FRUTTA

APFELSAFT 0,2 L 3.90

JOHANNISBEERNEKTAR 0,2 L 3.90

ORANGENSAFT 0,2 L 3.90

SAFTSCHORLE 0,2 L 3.70 / 0,4 L 4.70

MARACUJANEKTAR 0,2 L 3.90

VINI BIANCHI

LUGANA^G 0,2L 7.20 / 1,0L 36.00

Lago di Garda, 100% Trebbiano di Lugana, 12,5% vol.

GAVI TENUTA CARRETTA^G 0,2L 6.90 / 1,0L 34.50

Cortese, Piemonte, 12% vol.

CAYEGA^G 0,2L 8.50 / 0,75L 34.00 / 1,5L 65.00

Roero Arneis, Piemonte, 13,5% vol.

STAHLNAGEL^G 0,2L 7.90 / 0,75L 35.00

Tobias Nagel - Silvaner, Dettelbach, 12,0% vol.

CHARDONNAY TINAZZI^G 0,2L 6.90 / 1,0L 34.50

Veneto, 12% vol.

FRIZZANTINO CAVICCHIOLI^G 0,2L 5.90 / 1,0L 29.50

Emilia Romagna, 7,5% vol.

LA BOUM^G 0,2L 7.90 / 0,75L 35.00

Melie + Friends - Silvaner, Ochsenfurt, 12,0% vol.

WEINSCHORLE^G 0,2L 5.40

Silvaner / Chardonnay



VINI ROSSI

PRIMITIVO SAMPIETRANA^{B,G} 0,2L 6.50 / 1,0L 32.50

Puglia, 13,5% vol.

NERO D'AVOLA^{B,G} 0,2L 6.40 / 1,0L 32.00

Sicilia, 13% vol.

CHIANTI VECCHIA CANTINA^{B,G} 0,2L 6.80 / 1,0L 34.00

Toscana, 13% vol.

LAMBRUSCO CAVICCHIOLI^{B,G} 0,2L 5.90 / 1,0L 29.50

Sicilia, 7,5% vol.



VINI ROSATO

CEREJA^{B,G} 0,2L 8.50 / 0,75L 34.00 / 1,5L 65.00

Nebbolio/Barbera, Piemonte, 13,5% vol.

COQUETTE^G 0,2L 7.90 / 0,75L 35.00

Melie + Friends - Silvaner, Ochsenfurt, 10,0% vol.



Sie möchten mehr Auswahl?
Fragen Sie Ihre Servicekraft gerne
nach unserer Weinkarte.

PROSECCHI & APERETIVI

PROSECCO ^{0,1 L} 5.90

PROSECCO AUF EIS ^{0,2 L} 7.90

APEROL SPRIZZ ^D ^{0,2 L} 7.90

NEGRONI ^D 10.90
Gin, Campari & Roter Wermut

MARTINI BIANCO ^G ^{5 CL} 5.90

FRAGOLINO SPRIZZ ^B ^{0,15 L} 6.90

RAMAZZOTTI ROSATO MIO ^D ^{0,2 L} 7.90

APERETIVO DELLA CASA ^B ^{0,15 L} 10.90
Martini Bianco, Gin & Prosecco



ALCOLICI

RAMAZZOTTI ^{2 CL} 5.90

AMARO AVERNA ^{2 CL} 5.90

AMARO BERTA ^{2 CL} 7.50

AMARO MONTENEGRO ^{2 CL} 5.90

FERNET BRANCA ^{2 CL} 5.90

AMARO VECCHIO DEL CAPO ^{2 CL} 6.90

AMARETTO DI SARONNO ^{2 CL} 5.90

SAMBUCA MOLINARI ^{2 CL} 5.90

GRAPPA BARRICATA ^{2 CL} 6.90

VECCHIA ROMAGNA ^{2 CL} 7.50

ESPRESSO MARTINI ^{B,D,E} 9.90
Wodka, Kahlúa & Espresso

CAFFÈ

ESPRESSO^{B,E} 2.50

ESPRESSO MACCHIATO^{B,E} 2.90

ESPRESSO DOPPIO^{B,E} 4.40

CAPPUCCINO^{B,E} 3.90



Lieber Gast, Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicekräften. Zudem liegt eine spezielle Allergikerkarte im Restaurant für Sie bereit.

Vegetarische Gerichte sind mit dem -Symbol gekennzeichnet.

A) mit Konservierungsstoffen B) mit Antioxidationsmittel C) geschwärzt
D) mit Farbstoff E) koffeinhaltig F) chininhaltig
G) enthält Sulfite

la Rustica
R I S T O R A N T E & P I Z Z E R I A