

## Desserts

55	Panna Cotta <sup>8,G</sup>	4,50 €
56	Tiramisu <sup>8,A,C,G,E,H</sup>	4,50 €
57	Mousse au chocolate <sup>8,A,C,E,H</sup>	5,50 €
58	Parfait <sup>A,C,G,E,H</sup>	5,50 €
59	Gelato Misto, gemischtes Eis <sup>1,A,E,H</sup>	3,50 €
60	Dessert Misto, Arrangement <sup>8,A,C,G,E,H</sup>	8,50 €

## Allgemeine Informationen

Alle Fleisch- und Fischgerichte werden mit Kartoffeln und frischem Gemüse als Beilage serviert. Unsere Grillspezialitäten werden auf Lavastein zubereitet. Beilagen Änderungswünsche werden gerne entgegen genommen, je nach Art mit Aufpreis. Bitte fragen Sie bei Ihrer Bestellung.

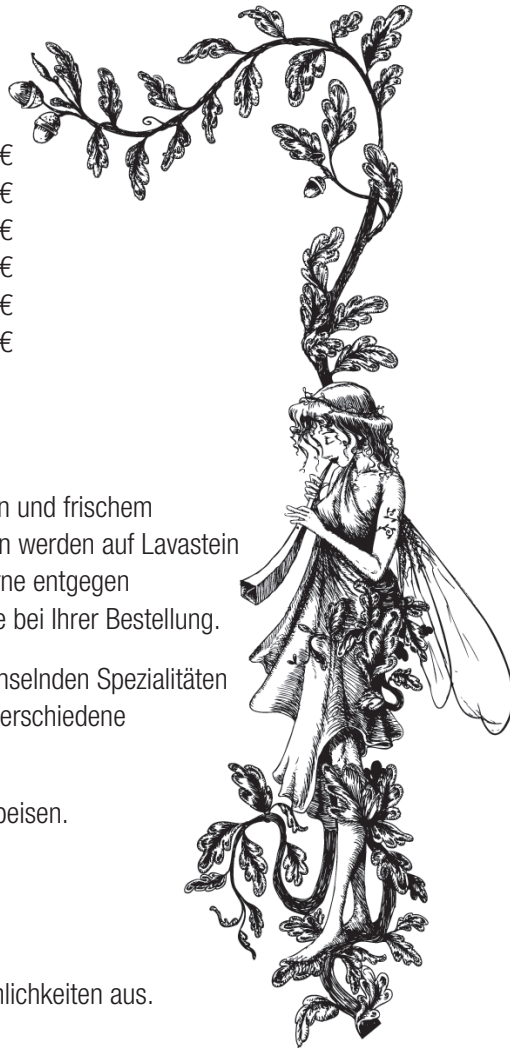
Bitte fragen Sie uns auch nach unseren täglich wechselnden Spezialitäten außerhalb der Speisekarte. Je nach Saison gibt es verschiedene zusätzliche Gerichte.

Auf Vorbestellung erhalten Sie bei uns glutenfreie Speisen.

Von Dienstag bis Freitag wechselnde Mittagmenüs.

Alle Gerichte auch zum Mitnehmen!

Gerne richten wir Ihre private Feier in unseren Räumlichkeiten aus.



Ristorante & Pizzeria

# La Favola Antica

Wir heißen Sie in unserem Hause  
herzlich Willkommen!

„La Favola Antica“ heißt übersetzt  
so viel wie „Das alte Märchen“.

Wir hoffen, dass es Ihnen bei uns gefällt, und  
Sie einige „märchenhafte“ Stunden hier bei  
uns verbringen.

## Öffnungszeiten

Dienstag bis Freitag & Sonntag  
von 11:30 bis 14:30 Uhr  
und von 17:30 bis 23:30 Uhr  
Samstag 17:30 bis 23:30 Uhr

Montag Ruhetag

Warme Küche bis 14 Uhr & 22 Uhr

Inh. Carmine Esposito

Zähringer Straße 3

68766 Hockenheim

Telefon 06205 204433

Weitere Informationen im Internet unter:

[www.la-favola-antica.de](http://www.la-favola-antica.de)

### Deklarationspflichtige Zusatzstoffe:

- 1 mit Farbstoff(en)
- 2 mit Konservierungsstoff(en)
- 3 mit Antioxidationsmittel
- 4 mit Geschmacksverstärkern
- 5 mit Schwefeldioxid
- 6 mit Schwärzungsmittel
- 7 mit Phosphat
- 8 mit Milchweiß
- 9 Koffeinhaltig
- 10 chininhaltig
- 11 mit Süßungsmittel
- 12 enthält eine Phenylalaminquelle
- 13 gewachst
- 14 mit Taurin

### Deklarationspflichtige Allergene:

- A Gluten - Getreide
- B Krebstiere
- C Ei
- D Fisch
- E Erdnüsse
- F Soja
- G Milch und Laktose
- H Nüsse
- I Sellerie
- K Senf
- L Sesam
- M Schwefel
- N Lupine
- O Weichtiere

### Wichtige Info zu Allergenen:

Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind. Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften (EU-Lebensmittelinformationsverordnung). Es gibt darüber hinaus auch noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten auslösen können. Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten auch Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess der Küche verwendet werden.

### Hinweise auf Zusatzstoffe:

Gemäß der „Verordnung lebensmittelgerechter Vorschriften über Zusatzstoffe“ vom Oktober 1998 müssen wir mögliche Zusatzstoffe angeben, die sich trotz allen Bemühens um wirklich frische Zubereitung nicht umgehen lassen. In der Speisekarte haben diese nebenstehende Kennzeichnungen.

Stand Dezember 2016. Änderungen vorbehalten. Angaben ohne Gewähr.

## Salate

1	Mista, gem. Salat <sup>A, M</sup>	5,50 €
2	Italia, gem. Salat mit Schinken, Käse und Ei <sup>2, A, C, G, M</sup>	7,50 €
3	Rucola con Salmone, Rucolasalat mit gebratenen Lachsstreifen <sup>A, D, M</sup>	11,50 €
4	Nizza, gem. Salat mit Thunfisch, Zwiebeln und Ei <sup>A, M, D, C</sup>	7,50 €
5	Caprese, Tomaten, Mozzarella <sup>A, G, M</sup>	7,50 €
6	Rucolasalat, mit Parmesan <sup>A, G, M</sup>	8,00 €
	Kleiner gemischter Salat <sup>A, M</sup>	3,50 €

## Vorspeisen

7	Vitello Tonnato, Kalbfleisch mit Thunfischcreme <sup>2, A, C, D, G, M</sup>	10,50 €
8	Antipasto Misto, gem. Vorspeisenteller <sup>A, D</sup>	14,50 €
9	Carpaccio Manzo, Rohes Rinderfilet mit Zitronen, Olivenöl und Parmesan <sup>A, G, M</sup>	12,50 €
10	Carpaccio Salmone, Rohes Lachsfilet mit Zitronen, Olivenöl <sup>A, D, M</sup>	11,50 €
11	Meeresfrüchte Salat <sup>A, D, M, I</sup>	12,50 €

## Suppen

12	Stracciatella, geschlagenes Ei mit Parmesan <sup>4, C, G, I</sup>	4,50 €
13	Tortellini brodo, Tortellini in Brühe <sup>2, 3, 4, A, G, I</sup>	5,50 €
14	Zuppa Pomodoro, Tomatensuppe <sup>G</sup>	5,50 €
206	Minestrone <sup>G</sup>	5,50 €

## Nudelgerichte

15	Spaghetti Aglio Olio, mit Knoblauch und Olivenöl <sup>A</sup>	8,50 €
16	Tagliatelle ai Frutti di Mare <sup>A, B, D, C</sup>	12,50 €
17	Tortellini Panna, in Sahnesauce mit Schinken <sup>2, 3, 8, A, C, G</sup>	8,50 €
18	Spaghetti Matriciana, mit Speck, Zwiebeln, Knoblauch in Tomatensauce <sup>A</sup>	9,50 €
19	Pappardelle Gorgonzola, mit Gorgonzola-Balsamicosahnesauce <sup>A, C, G, M</sup>	10,50 €
20	Penne Arrabbiata, mit Oliven, Kapern in pikanter Tomatensauce <sup>A, M, I</sup>	8,50 €
21	Ravioli Salmone, in Lachs-Rucolasahnesauce <sup>A, C, G, D</sup>	12,50 €
22	Cannelloni, mit Ricotta und Rucola gefüllt in Tomatensauce überbacken <sup>A, C, G</sup>	10,50 €
23	Tagliatelle Primavera, mit Scampi, Zucchini in Champagnersahnesauce <sup>A, C, D, G</sup>	12,50 €
205	Pappardelle Favola, mit Speck, Champignons, Lauch in Sahnesauce <sup>A, G</sup>	12,50 €

## Mini Pizzen

36	Pizza mit Tomaten, Käse <sup>1, A, G</sup>	4,00 €
37	Pizza mit Tomaten, Schinken <sup>1, 2, 4, A, G</sup>	4,50 €
38	Pizza mit Tomaten, Salami <sup>1, 2, 4, A, G</sup>	4,50 €

Jede zusätzliche Beilage nach Wunsch + 0,50 €

Preise inkl. Mehrwertsteuer und Bedienung. Die Zusatzstoffe und Allergene der Speisekarte entnehmen Sie bitte auf der letzten Seite.

## Pizzen

24	Pizza Margherita, Tomaten, Mozzarella <sup>1, A, G</sup>	6,50 €
25	Pizza Antica, Salami, frische Pilze, Oliven <sup>2, 4, 6, A, G, M</sup>	7,50 €
26	Pizza Hawaii, Ananas, gekochter Schinken, frische Pilze <sup>2, 4, A, G</sup>	7,50 €
27	Pizza Capricciosa, gek. Schinken, frische Pilze, Artischocken, Salami <sup>2, 4, A, G</sup>	8,50 €
28	Pizza Stagioni, gek. Schinken, frische Pilze, Paprika, Salami <sup>2, 4, A, G</sup>	8,50 €
29	Pizza Vegetaria, mit frischem Gemüse <sup>A, G</sup>	10,50 €
30	Pizza Calabrese, Salami, Sardellen, Oliven, Zwiebeln und Chili <sup>2, 4, 6, A, G, D</sup>	8,50 €
31	Pizza Formaggi, mit verschiedenen Käsesorten <sup>2, 7, A, G</sup>	9,00 €
32	Pizza Favola Antica, Parmaschinken, Rucola, Parmesan <sup>A, G</sup>	11,50 €
33	Pizza Tonno, Thunfisch, Zwiebeln und Kapern <sup>A, G, D</sup>	9,00 €
34	Pizza Mare, mit Meeresfrüchten <sup>A, G, D</sup>	10,50 €
35	Calzone, gefüllte Pizza mit gek. Schinken und frischen Champignons <sup>2, 4, A, G</sup>	8,50 €
203	Pizza Vrella, mit Schafskäse, Peperonie scharf, Paprika, Zwiebeln <sup>A, G</sup>	8,50 €
204	Pizza Napoli, mit Sardellen, Oliven, Kapern <sup>A, G, D</sup>	7,50 €

Jede zusätzliche Beilage nach Wunsch + 0,50 €

## Fleischgerichte

39	Piccata Milanese <sup>A, C, G</sup>	20,50 €
	Kalbfleisch in Parmesan Panade mit Spaghetti in Tomatensauce als Beilage	
40	Scaloppina Valdostana, Kalbfleisch mit Parmaschinken, überbacken <sup>G</sup>	19,50 €
41	Scaloppina Pommery, Kalbfleisch mit Pommery-Senf sauce <sup>2, J, M</sup>	20,50 €
42	Saltimbocca alla Romana <sup>M</sup>	19,50 €
	Kalbfleisch mit Parmaschinken in Salbei-Weißweinsauce	
43	Bistecca Griglia, Rumpsteak gegrillt	20,50 €
44	Bistecca al Pepe, Rumpsteak mit grüner Pfeffersauce <sup>G, M</sup>	21,50 €
47	Bistecca al Pommery, Rumpsteak in Pommery-Senf sauce <sup>2, G, J, M</sup>	22,50 €
48	Bistecca Gorgonzola Balsamico, in Gorgonzola-Balsamicosauce <sup>2, G, M</sup>	22,50 €

## Fischgerichte

50	Scampi alla Griglia, gegrillte Scampi - Kaisergarnelen <sup>D</sup>	20,50 €
51	Salmone al Pommery, Lachs in Pommerysenfsauce <sup>D, G, J</sup>	19,50 €
52	Zander al Pepe, Zander in Pfeffersauce <sup>D, G, M</sup>	17,50 €
53	Orata Griglia, gegrillte Dorate <sup>D</sup>	21,50 €
54	Calamari Griglia, gegrillte Calamari <sup>D</sup>	17,50 €

Preise inkl. Mehrwertsteuer und Bedienung. Die Zusatzstoffe und Allergene der Speisekarte entnehmen Sie bitte auf der letzten Seite.