

al Campo

RISTORANTE

VORSPEISEN

ZUPPA DI POMODORO

Tomatensuppe 4

€ 5,90

ANTIPASTO MISTO*

Gemischter Vorspeisenteller

€ 19,90

ANTIPASTI PLATTE

für 2 Personen

€ 36,90

VITELLO TONNATO*

Kaltes Kalbfleisch mit hausgemachter Thunfischsauce & Kapern

€ 17,50

CARPACCIO CLASSICO*

Rohes Rinderfilet, Parmesankäse, Rucola, Zitronen & Olivenöl

€ 18,90

BRUSCHETTA CLASSICA

Geröstetes, selbst gebackenes Brot, frische Tomaten, Basilikum, Knoblauch & Olivenöl

€ 7,90

BRUSCHETTA DELLA CASA

Geröstetes, selbst gebackenes Brot, frische Tomaten, Knoblauch, Rucola & Parmesankäse

€ 8,50

* Diese Vorspeisen servieren wir Ihnen mit Paninis oder Hausgemachtem Brot



SALATE - INSALATE

KLEINER GEMISCHTER SALAT	€ 6,50
MOZZARELLA ALLA CAPRESE* Frische Tomaten, Mozzarella, Balsamicoessig & Basilikum	€ 9,90
INSALATA FANTASIA* Gemischter Salate mit Mozzarella, Zwiebeln, Oliven & Thunfisch	€ 13,50
INSALATA CAMPO* Gemischter Salat mit Ei, Zwiebel, Krabben, Oliven, Thunfisch, Käse	€ 13,90
INSALATA RUCOLA E SALMONE* Rucolasalat mit Champignonssalat dazu frischer gegrillter Lachs	€ 18,90
INSALATA MANGO E POLLO* Gemischter Salat mit Hähnchenstreifen und frischer Mango	€ 16,90
INSALATA DI CALAMARI* Gemischter Salat mit frischen frittierten Tintenfischringe und eine große Scampi	€ 18,90

* Diese Salate servieren wir Ihnen mit Hausgemachtem Brot oder Paninis

** Unser Salat-Dressing enthält Senf, Sie können den Salat auf Wunsch aber auch ohne Dressing, mit Balsamico-Essig und Olivenöl erhalten



NUDELGERICHTE – PASTA

SPAGHETTI AL POMODORO	€ 9,10
Mit Tomatensoße & Parmesan	
SPAGHETTI ALLA BOLOGNESE	€ 13,50
Mit Hackfleischsoße & Parmesan	
SPAGHETTI AGLIO OLIO E PEPERONCINO	€ 13,50
Mit Olivenöl, Knoblauch, Parmesan & scharf	
SPAGHETTI ALLA CARBONARA	€ 14,50
Mit Hinterschinken, Speck, Ei, Parmesan & Sahnesoße 2,3,4,7,8	
SPAGHETTI MARINARA	€ 16,90
Mit Weißwein, Meeresfrüchte, Cocktailtomaten & Knoblauch	
TAGLIATELLE AL SALMONE	€ 14,90
Mit Sahne, Tomatensoße, Lachs & Wodka	
TAGLIATELLE MARE E MONTI	€ 14,90
Mit Sahne, Tomatensoße, Krabben & Champions	
TAGLIATELLE FILETO	€ 15,90
Rinderfiletstreife, Kurkuma, Cocktailtomaten & Sahne	
LASAGNE ALL ITALIANA	€ 13,50
Nudelaufwurf, Hackfleisch, Parmesankäse, Tomate-Sahne & mit Mozzarella überbacken	



al Campo

RISTORANTE



PIZZA ø 30cm

MARGHERITA	€ 10,50
Mit Tomatensoße und Mozzarella <small>(2,3,4,7,8)</small>	
SALAME	€ 11,50
Mit Tomatensoße, Mozzarella und Salami <small>(2,3,4,7,8)</small>	
PROSCIUTTO	€ 11,50
Mit Tomatensoße, Mozzarella und Hinterschinken <small>(2,3,4,7,8)</small>	
FUNGHI	€ 11,50
Mit Tomatensoße, Mozzarella und Pilzen <small>(2,3,4,7,8)</small>	
PROSCIUTTO E FUNGHI	€ 12,50
Mit Tomatensoße, Mozzarella, Hinterschinken und Pilzen <small>(2,3,4,7,8)</small>	
PROSCIUTTO E SALAME	€ 12,50
Mit Tomatensoße, Mozzarella, Hinterschinken und Salami <small>(2,3,4,7,8)</small>	
ALPI	€ 13,50
Mit Tomatensoße, Mozzarella, Hinterschinken, Salami und Pilzen <small>(2,3,4,7,8)</small>	
AFRODISIACA	€ 13,50
Mit Tomatensauce, Mozzarella, Champignon, Gorgonzola, Knoblauch	
TONNO	€ 13,50
Mit Tomatensauce, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebel <small>(2,3,4,7,8)</small>	
DIABOLO	€ 13,50
Mit Tomatensoße, Mozzarella, Hinterschinken, Salami, Peperoni, scharf <small>(2,3,4,7,8)</small>	



al Campo

RISTORANTE



PIZZA ø 30cm

VEGETALE

Mit Tomatensoße, Mozzarella, Pilzen, Artischocken, Paprika, Zwiebeln, Oliven (2,3,4,7,8)

€ 13,50

CALABRESE

Mit Tomatensauce, Mozzarella, Thunfisch, Sardelle, Kapern, Zwiebel,

€ 13,50

RUCOLA

Mit Tomatensoße, Mozzarella, frischen Tomaten, Rucola, und Parmesan (2,3,4,7,8)

€ 13,50

MARINARA

Mit Tomatensauce, Mozzarella, frische Tomaten, Meeresfrüchte & Knoblauch (2,3,4,7,8)

€ 15,90

TRICOLORE

Mit Fior di Latte, Basilikumpesto, Cocktailtomate, Burrata & Parmaschinken (2,3,4,7,8)

€ 14,90

PARMA

Mit Tomatensoße, Mozzarella, Rucola, Parmaschinken und Parmesan (2,3,4,7,8)

€ 14,90

ARETI

Mit Tomate, Mozzarella, Schinken, Artischocken, Zwiebel, Rucola & Parmesanhobel

€ 14,90

TOSCANI

Mit Fior di Latte, frittierte Zucchini, Burratakäse & Zitronenraspel

€ 15,90



CARNE

SCALLOPPINE AL VINO BIANCO*

Drei kleine Kalbsschnitzel in Weißweinsauce

€ 25,90

SCALLOPPINE GORGONZOLA*

Drei kleine Kalbsschnitzel in Gorgonzolasauce

€ 25,90

SALTIMBOCCA ALLA ROMANA*

Drei kleine Kalbsschnitzel mit luftgetrocknetem Schinken und in Butter Salbeisauce

€ 25,90

PICCATA ALLA MILANESE*

Drei kleine Kalbsschnitzel paniert mit Parmesan und Ei

€ 25,90

FILETTO ALLA GRIGLIA*

Rinderfilet vom Grill

€ 35,90

FILETTO ALLA SPAGNOLA*

Rinderfilet in Pfeffersauce

€ 35,90

FILETTO ALLA GORGONZOLA*

Rinderfilet in Gorgonzolasauce

€ 35,90

* zu diesen Fleischgerichten servieren wir Ihnen wahlweise Pommes Frites, oder Teigwaren dazu Salat oder Gemüse.

** Unser Salat-Dressing enthält Senf, Sie können den Salat auf Wunsch aber auch ohne Dressing, mit Balsamico-Essig und Olivenöl erhalten



KLEINE SÜNDEN

TARTUFO GRAND MARINER	€ 6,90
Trüffeleis mit Grand Mariner	
CASSATA SICILIANA	€ 6,90
Sizilianische Eisspezialität	
GELATO ALLA VANIGLIA E LAMPONI	€ 7,50
Vanilleeis mit heißen Himbeeren „heiße Liebe“	

WARME GETRÄNKE

GLAS TEE, VERSCHIEDENE SORTEN	€ 2,90
ESPRESSO	€ 2,50
DOPPIO ESPRESSO	€ 3,40
ESPRESSO CORRETTO	€ 3,20
ESPRESSO MACCHIATO	€ 2,90
TASSE KAFFEE	€ 2,90
CAPPUCCINO	€ 3,20
LATTE MACCHIATO	€ 4,00
HEIßE SCHOKOLADE	€ 4,50



APERITIF

BITTERINO (ALKOHOLFREI) (1)	10 cl	€ 4,50
CRODINO (ALKOHOLFREI) (1)	10 cl	€ 4,50
PROSECCO (1)	10 cl	€ 4,50
PROSECCOSCHORLE (1)	20 cl	€ 5,90
CAMPARI PUR, ORANGE ODER SODA (1)	20 cl	€ 5,90
MARTINI WEIß (1)	5 cl	€ 5,90
CAMPARI SPRITZ (1)	30 cl	€ 7,50
HUGO (1)	30 cl	€ 7,50
LILLET WILD BERRY (1)	30 cl	€ 7,50
APEROL SPRITZ(1)	30 cl	€ 7,50
LIMONCELLO SPRITZ(1)	30 cl	€ 7,50



ALKOHOLFREIE ERFRISCHUNGGETRÄNKE

MINERALWASSER	0,20 l	€ 2,80
MINERALWASSER	0,40 l	€ 3,40
MINERALWASSER	0,75 l	€ 5,70
SAN PELLEGRINO (MEDIUM)	0,50 l	€ 5,50
SAN PELLEGRINO (MEDIUM)	0,75 l	€ 7,50
AQUA PANNA (STILL)	0,50 l	€ 5,50
AQUA PANNA (STILL)	0,75 l	€ 7,50
COLA ZERO	0,33 l	€ 4,50
COLA, FANTA, SPEZI (1,3,9)	0,20 l	€ 3,50
COLA, FANTA, SPEZI (1,3,9)	0,40 l	€ 4,50
APFEL-,ORANGENSAFTSCHORLE	0,20 l	€ 3,50
APFEL-,ORANGENSAFTSCHORLE	0,40 l	€ 4,50
APFEL-,ORANGEN-,JOHANNISBEERSAFT (PUR)	0,20 l	€ 3,80
APFEL-,ORANGEN-, JOHANNISBEERSAFT (PUR)	0,40 l	€ 4,80
JOHANNISBEERSAFTSCHORLE	0,20 l	€ 3,50
JOHANNISBEERSAFTSCHORLE	0,40 l	€ 4,50
BITTERLEMON (3, 10)	0,20 l	€ 3,80
BITTERLEMONSCHORLE (3, 10)	0,20 l	€ 3,50
BITTERLEMON (3, 10)	0,40 l	€ 4,80
BITTERLEMONSCHORLE (3, 10)	0,40 l	€ 4,50
HOLUNDERBLÜTENSCHORLE	0,20 l	€ 3,50
HOLUNDERBLÜTENSCHORLE	0,40 l	€ 4,50



al Campo

RISTORANTE



Paulaner BIER

GLAS BIER	VOM FASS	0,30 l	€ 3,90
HALBE Hacker-Pschorr	VOM FASS	0,50 l	€ 4,90
KLEINES RADLER	VOM FASS	0,30 l	€ 3,90
RADLER HALBE	VOM FASS	0,50 l	€ 4,90
KLEINES HEFEWEIZEN	VOM FASS	0,30 l	€ 3,90
HEFEWEIZEN	VOM FASS	0,50 l	€ 4,90
KLEINES HEFERADLER	VOM FASS	0,30 l	€ 3,90
HEFERADLER	VOM FASS	0,50 l	€ 4,90
KRISTALLWEIZEN	PAULANER	0,50 l	€ 4,90
ALKOHOLFREIES PILS	FÜRSTEMBERG	0,30 l	€ 3,90
ALKOHOLFREIES WEIZEN	PAULANER	0,50 l	€ 4,90
PILS	FÜRSTEMBERG	0,30 l	€ 3,90

SPIRITUOSEN

WILLIAMS	2cl	€ 3,50
BAILEYS	2cl	€ 3,50
RAMAZOTTI	2cl	€ 3,50
AVERNA	2cl	€ 3,50
LIMONCELLO (ZITRONENLIKÖR)	2cl	€ 3,50
SAMBUCCA	2cl	€ 3,50
GRAPPA DI NEBBIOLO	2cl	€ 5,50
Jacky Cola/ Gin Tonic	30cl	€ 8,90



OFFENE ROTWEINE – VINI ROSSI

	0,2 l	0,5 l
LAMBRUSCO (EMILIA ROMAGNA)	€ 6,50	€ 9,90
Ein intensiver, frischer Veilchenduft und seine schöne rote Farbe zeichnen diesen sehr harmonischen Perlwein aus.		
MERLOT DELLE VENEZIE (VENETO)	€ 6,50	€ 9,90
Sehr weicher, süffiger Wein. Saftig, jugendliche weinige Fruchttöne leicht, unkompliziert		
CHIANTI (TOSCANA)	€ 7,20	€ 11,90
Duftet deutlich nach Himbeeren und Brombeeren, ist Tannin betont langanhaltender angenehmer Ton von Waldfrüchten und Mandeln.		
MONTEPULCIANO D´ABRUZZO	€ 7,50	€ 11,90
Fruchtig, großzügig und kraftvoller Rotwein von intensiver Farbe und dem Aroma von schwarzen Beeren.		
PRIMITIVO DI MANDURIA	€ 7,90	€ 12,90
Eleganter, vollmundig und zugleich sehr sanft und samtiger Wein von leuchtender rubinroter Farbe, schwarzen Kern, fruchtig mit Aromen von Waldbeeren und einen Hauch Schokolade		



al Campo

RISTORANTE



OFFENER ROSEWEIN – VINO ROSE

	0,2l	0,5l
ROSATO DELLE VENEZIE (VENETO)	€ 6,90	€ 12,50
Trockener und erfrischender unkomplizierter Wein		

OFFENE WEISSWEINE – VINI BIANCHI

	0,2l	0,5l
CHARDONNAY (VENETO)	€ 5,90	€ 10,50
Delikat und frisch, fruchtig mit einem unverwechselbaren Duft, ein unkomplizierter Wein		
PINOT GRIGIO (VENETO)	€ 6,90	€ 12,50
Verwöhnt Ihren Gaumen mit angenehmer Frische und großer Harmonie. Ein fruchtiger Wein von kräftig gelber Farbe und geringem Säureanteil.		
GRILLO (SICILIA)	€ 7,50	€ 13,90
Verführerisch fließt der Wein in einem hellen Goldgelb ins Glas. Das wunderbare Bukett zeigt Noten von Jasmin und Orangenblüten. Am Gaumen mit herrlich elegantem Fruchtextrakt und frischer Vitalität und langem Abgang.		
I FRATI LUGANA DOC (südlichen Teil des Gardasees)	€ 12,90	
Zarte Note von Balsamico-Blüten, Aprikosenduft und Mandeln. Im Mund ist er dank seiner würzigen Essenz, begleitet von lebhafter und überschwänglicher Säure fähig, den ganzen Gaumen zu umfassen. Passend zu kalten oder lauwarmen Vorspeisen und begleitet zu dampfgegarten oder gegrillten Fischgerichten.		
WEINSCHORLE ROT, ROSE ODER WEISS & Süß ODER SAUER	€ 5,60	€ 10,20



INHALTSSTOFFE- INDICE

- 1 mit Farbstoff(en): Campari, Aperol, Bicicletta, Bitterino, Cola, Fanta, Marsala
- 2 mit Konservierungsstoffe(en): Mayonnaise, Kochschinken, Käse: Edamer 30%
- 3 mit Antioxidationsmittel: Bitterlemon, Fanta, Mischpilze , Pfifferlinge Champignons, Kochschinken
- 4 mit Geschmacksverstärker(n): Boullionpulver, Zwiebelsuppe, Kochschinken, Tortellini
- 5 mit Schwefeldioxid: -
- 6 mit Schwärzungsmittel(n): Oliven
- 7 mit Phosphat: Mayonnaise, Kochschinken, Krabben
- 8 mit Milcheiweiß: Mayonnaise, Kochschinken
- 9 Koffeinhaltig: Cola, Fanta
- 10 Chinin haltig: Bitterlemon
- 11 mit Süßungsmittel: Mayonnaise
- 12 Enthält eine Phenylaminquelle (ist bei dem Süßungsmittel Aspartam anzugeben): -
- 13 Gewachst (wenn die Oberfläche von frischen Früchten derart behandelt wurde): -
- 14 mit Taurin: -



al Campo

RISTORANTE



Liebe Gäste, Liebe Freunde,

wir begrüßen Sie aufs herzlichste im Ristorante al Campo (Bedeutung auf den Feldern). Bei uns werden Sie sich wie im Urlaub fühlen! Dafür sorgen die Gastgeber Alberto Gabos und Alexander Beutelschiess, die ganz genau wissen wie man seine Gäste verwöhnt.

Ihr Gastgeber Alberto Gabos arbeitet seit 1989 im italienischen Lokal Zum Fass.

Seit 2008 leitet er das Restaurant erfolgreich. Gleich zu Beginn seiner Selbständigkeit kam Alexander Beutelschiess zur Unterstützung als Servicekraft. Aus fremden, entstand ein Team und im Laufe der Zeit eine wahre Freundschaft. Im Januar 2018 bekamen die Beiden, die Chance ein zweites Lokal zu eröffnen. Diese Chance ließen Sie sich nicht entgehen und somit entstand das Ristorante Pizzeria Incanto im Herzen Kirchheims. Jedoch gab es im Januar 2020 einen schweren Brandschaden der alles von jetzt auf nachher änderte, beiden Gastronomen war bewusst sie müsste nach einer Lösung suchen.

Dank Herrn Opifanti und Frau Heuschle fanden sie die Lösung schnell und somit dürfen wir im wunderschönen Golfclub weiterhin unsere leckere Küche präsentieren. Das Restaurant INCANTO haben wir schweren Herzens im Jahre 2023 verkauft.

Das bestehende Konzept möchten Alberto und Alexander beibehalten. Antipasti, erfrischende Salate, Pinsa, hausgemachte Pasta oder typische italienische Fleisch- und Fischgerichte – unsere Küche steht ganz in der Tradition der unverwechselbaren italienischen Küche. Mit der Lust an der kreativen Kombination, sorgfältig ausgewählter Zutaten servieren wir Ihnen außerdem stets ganz besondere kulinarische Kreationen als wechselnde Tagesgerichte. Bei allen Gerichten schmeckt man die Liebe zum Detail, von der Mühe um das spezielle Aroma der einzelnen Zutaten bis hin zur liebevollen Präsentation auf dem Teller. Zu den Gerichten werden ausschließlich Weine aus Italien serviert, die mit dem Essen Harmonieren.

Gerne bieten wir Ihnen auch die Möglichkeit, besondere Veranstaltungen, beispielsweise Hochzeiten, Firmenevents oder Geburtstage, auch als geschlossene Gesellschaft bei uns zu feiern, oder wir bereiten ein Catering für Sie vor, auch dann können Sie unseren Pizzawagen buchen, welcher vor Ort frische Pizzen auf Wunsch des Kunden backen kann. Sprechen Sie uns an, damit wir ein auf Sie zugeschnittenes Angebot erstellen können.

Das Team al Campo wünscht Ihnen einen wunderschönen Aufenthalt, guten Appetit und vor allem nette Tischgespräche.