



al Campo

RISTORANTE



TAGESKARTE

Speziale:

Hausgemachte Kürbiscremesuppe	€5,90
Insalata Avocado gefüllt mit Schrimps dazu gegrillter Thunfisch und Austernpilze	€15,90
Carpaccio mit frischen Champignons und frischem Trüffel dazu hausgemachte Paninis	€12,90

PASTAGERICHTE

Tagliatelle mit frischen Pfifferlingen und Rinderfiletstreifen	€14,90
Ravioli gefüllt mit Kürbis dazu Jakobmuschel in Amarettosauce	€12,90
Hausgemachte Ravioli gefüllt mit Spinat und Ricotta in Butter Salbei	€12,90
Ravioli gefüllt mit Gemüse in Pilzsauce mit Cocktailtomaten	€12,90
Tagliatelle mit frischem Sommertrüffel und Parmesancreme	€14,90

TAGESPINSA

Pinsa Bulli mit Pesto rosso, Büffelmozzarella, creme fraiche	€12,90
Pinsa Hity mit Mozzarella, Tomatensauce, Camembert, Preiselbeeren, Rucola	€12,90
Pinsa ortolana mit Gegrilltem Gemüse, Mozzarella und Schafkäse	€12,90
Pinsa Petro mit Creme fraiche, Pfifferlinge, Gorgonzola, Parmaschinken	€12,90
Pinsa Sissy mit Räucherlachs, Cremefraiche, Cocktailtomaten, Pesto	€12,90

FISCHGERICHTE

FrISChe Muschel in Tomate oder Weißweinsauce dazu Paninis	€12,90
FrISChe Thunfisch mit Traubensauce dazu Kartoffel und Salat oder Gemüse	€18,90
Seeteufel in Cognacsauce mit Miesmuscheln dazu Tagliatelle und Gemüse oder Salat	€18,90
Fritto misto mit Gambas, Lachs und Calamaretti dazu Spaghetti aglio oli und Salat	€19,90
FrISChe Lachs in Pfeffersauce dazu Reis und Salat oder Gemüse	€16,90
Vier Jakobmuschel gratiniert mit Pilzen und Mozzarella dazu Gemüse und Paninis	€16,90
Verschiedene frISChe FISChe vom Grill dazu Spaghetti alio und Salat oder Gemüse	€19,90

Fleischgerichte

Kalbskotelette vom Grill dazu Bratkartoffel und Salat oder Gemüse	€22,90
Bistecca vom Kalb mit Zwiebel –Paprikasauce dazu Pommes und Salat oder Gemüse	€16,90
T-Bone Steak vom Grill dazu Spaghetti alio olio und Salat oder Gemüse	€24,90



VORSPEISEN

ZUPPA DI POMODORO

Tomatensuppe 4

€ 4,50

ANTIPASTO MISTO*

Gemischter Vorspeisenteller

€ 10,50

VITELLO TONNATO*

Kaltes Kalbfleisch mit hausgemachter Thunfischsauce & Kapern 7

€ 11,90

CARPACCIO CLASSICO*

Rohes Rinderfilet, Parmesankäse, Rucola, Zitronen & Olivenöl

€ 13,50

BRUSCHETTA CLASSICA

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

€ 5,00

BRUSCHETTA DELLA CASA

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

€ 5,50

* Diese Vorspeisen servieren wir Ihnen mit Paninis oder Hausgemachtem Brot



SALATE - INSALATE

KLEINER GEMISCHTER SALAT	€ 4,50
MOZZARELLA ALLA CAPRESE* Frische Tomaten, Mozzarella, Balsamicoessig & Basilikum	€ 8,50
INSALATA FANTASIA* Gemischter Salate mit Mozzarella, Zwiebeln, Oliven & Thunfisch	€ 8,50
INSALATA RUCOLA E SALMONE* Rucolasalat mit Champignonssalat dazu frischer gegrillter Lachs	€ 14,90
INSALATA MANGO E POLLO* Gemischter Salat mit Hähnchenstreifen und frischer Mango	€ 12,90
INSALATA DI CALAMRI* Gemischter Salat mit frittierten Tintenfischen und Scampi	€ 13,90

* 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,

al Campo

RISTORANTE

; und Olivenöl erhalten



NUDELGERICHTE – PASTA

SPAGHETTI AL POMODORO

Mit Tomatensoße & Parmesan

€ 7,10

SPAGHETTI ALLA BOLOGNESE

Mit Hackfleischsoße & Parmesan

€ 8,20

SPAGHETTI AGLIO OLIO E PEPERONCINO

Mit Olivenöl, Knoblauch, Parmesan & scharf

€ 8,20

SPAGHETTI ALLA CARBONARA

Mit Hinterschinken, Speck, Ei, Parmesan & Sahnesoße 2,3,4,7,8

€ 9,30

SPAGHETTI MARINARA

Mit Weißwein, Meeresfrüchte, Cocktailtomaten & Knoblauch

€ 10,90

TAGLIATELLE AL SALMONE

Mit Sahne, Tomatensoße, geräuchertem Lachs & Wodka

€ 10,40

TAGLIATELLE MARE E MONTI

Mit Sahne, Tomatensoße, Krabben & Champions

€ 10,40

TAGLIATELLE FILETO

Rinderfiletstreife, Kurkuma, Cocktailtomaten & Sahne

€ 12,90

LASAGNE PASTICCIATE ALL ITALIANA

Nudelauf, Hackfleisch, Parmesankäse, Tomaten-Sahnesauce
& mit Mozzarella überbacken

€ 9,20



al Campo

RISTORANTE

PINSA



MARGHERITA	€ 7,50
Mit Tomatensoße und Mozzarella <small>(2,3,4,7,8)</small>	
SALAME	€ 8,50
Mit Tomatensoße, Mozzarella und Salami <small>(2,3,4,7,8)</small>	
PROSCIUTTO	€ 8,50
Mit Tomatensoße, Mozzarella und Hinterschinken <small>(2,3,4,7,8)</small>	
FUNGHI	€ 8,50
Mit Tomatensoße, Mozzarella und Pilzen <small>(2,3,4,7,8)</small>	
PROSCIUTTO E FUNGHI	€ 8,50
Mit Tomatensoße, Mozzarella, Hinterschinken und Pilzen <small>(2,3,4,7,8)</small>	
PROSCIUTTO E SALAME	€ 8,50
Mit Tomatensoße, Mozzarella, Hinterschinken und Salami <small>(2,3,4,7,8)</small>	
ALPI	€ 9,10
Mit Tomatensoße, Mozzarella, Hinterschinken, Salami und Pilzen <small>(2,3,4,7,8)</small>	
TONNO	€ 9,10
Mit Tomatensauce, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebel <small>(2,3,4,7,8)</small>	
DIAVOLO	€ 9,10
Mit Tomatensoße, Mozzarella, Hinterschinken, Salami, Peperoni, scharf <small>(2,3,4,7,8)</small>	
VEGETALE	€ 9,10
Mit Tomatensoße, Mozzarella, Pilzen, Artischocken, Paprika, Zwiebeln, Oliven <small>(2,3,4,7,8)</small>	
RUCOLA E PARMIGIANO	€ 9,50
Mit Tomatensoße, Mozzarella, frischen Tomaten, Rucola, und Parmesan <small>(2,3,4,7,8)</small>	
MARINARA	€ 10,50
Mit Tomatensauce, Mozzarella, frische Tomaten, Meeresfrüchte & Knoblauch <small>(2,3,4,7,8)</small>	
MARCO	€ 10,50
Mit Tomatensoße, Mozzarella, Rucola, Parmaschinken und Gorgonzola <small>(2,3,4,7,8)</small>	



al Campo

RISTORANTE



CARNE

SCALLOPPINE AL VINO BIANCO*	€ 15,90
Drei kleine Kalbsschnitzel in Weißweinsauce	
SCALLOPPINE GORGONZOLA*	€ 15,90
Drei kleine Kalbsschnitzel in Gorgonzolasauce	
SALTIMBOCCA ALLA ROMANA*	€ 15,90
Drei kleine Kalbsschnitzel mit luftgetrocknetem Schinken und in Butter Salbeisauce	
WIENERSCHNITZEL*	€ 15,90
Paniertes Kalbsschnitzel	
PICCATA ALLA MILANESE*	€ 16,90
Drei kleine Kalbsschnitzel paniert mit Parmesan und Ei	
FILETTO ALLA GRIGLIA*	€ 22,90
Rinderfilet vom Grill	
FILETO ALLA SPAGNOLA*	€ 22,90
Rinderfilet in Pfeffersauce	
FILETO ALLA GORGONZOLA*	€ 22,90
Rinderfilet in Gorgonzolasauce	

* 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



al Campo

RISTORANTE



KLEINE SÜNDEN

TARTUFO GRAND MARINER	€ 4,90
Trüffeleis mit Grand Mariner	
CASSATA SICILIANA	€ 4,90
Sizilianische Eisspezialität	
GELATO ALLA VANIGLIA E LAMPONI	€ 5,90
Vanilleeis mit heißen Himbeeren „heiße Liebe“	

WARMER GETRÄNKE

GLAS TEE, VERSCHIEDENE SORTEN	€ 2,40
ESPRESSO	€ 2,30
DOPPIO ESPRESSO	€ 3,70
ESPRESSO CORRETTO	€ 2,60
ESPRESSO MACCHIATO	€ 2,40
TASSE KAFFEE	€ 2,40
CAPPUCCINO	€ 2,80
LATTE MACCHIATO	€ 3,00
HEIßE SCHOKOLADE	€ 2,80



al Campo

RISTORANTE



APERITIF

BITTERINO (ALKOHOLFREI) (1)	10 cl	€ 2,60
CRODINO (ALKOHOLFREI) (1)	10 cl	€ 2,60
PROSECCO (1)	10 cl	€ 3,50
PROSECCOSCHORLE (1)	20 cl	€ 4,50
CAMPARI PUR, ORANGE ODER SODA (1)	20 cl	€ 4,50
MARTINI WEIß (1)	5 cl	€ 3,50
HUGO (1)	30 cl	€ 5,90
LILLET WILD BERRY (1)	30 cl	€ 5,90
APEROLSPRITZ(1)	30 cl	€ 5,90



al Campo

RISTORANTE



ALKOHOLFREIE ERFRISCHUNGGETRÄNKE

MINERALWASSER	0,20 l	€ 2,20
MINERALWASSER	0,40 l	€ 2,70
FLASCHE MINERALWASSER	0,75 l	€ 3,90
SAN PELLEGRINO (MEDIUM)	0,50 l	€ 3,90
SAN PELLEGRINO (MEDIUM)	0,75 l	€ 5,20
AQUA PANNA (STILL)	0,50 l	€ 3,90
AQUA PANNA (STILL)	0,75 l	€ 5,20
COLA LIGHT	0,30 l	€ 3,50
COLA, FANTA, SPEZI (1,3,9)	0,20 l	€ 2,50
COLA, FANTA, SPEZI (1,3,9)	0,40 l	€ 3,60
APFEL-,ORANGENSAFTSCHORLE	0,20 l	€ 2,50
APFEL-,ORANGENSAFTSCHORLE	0,40 l	€ 3,60
APFEL-,ORANGEN-, JOHANNISBEERSAFT (PUR)	0,20 l	€ 2,80
APFEL-,ORANGEN-, JOHANNISBEERSAFT (PUR)	0,40 l	€ 3,80
JOHANNISBEER-,	0,20 l	€ 2,70
JOHANNISBEER-,	0,40 l	€ 3,70
BITTERLEMON (3, 10)	0,20 l	€ 2,70
BITTERLEMONSCHORLE (3, 10)	0,20 l	€ 2,60
BITTERLEMON (3, 10)	0,40 l	€ 3,00
BITTERLEMONSCHORLE (3, 10)	0,40 l	€ 3,80
HOLUNDERBLÜTENSCHORLE	0,20 l	€ 2,60
HOLUNDERBLÜTENSCHORLE	0,40 l	€ 3,60



al Campo

RISTORANTE



KAISER BIER

GLAS BIER	VOM FASS	0,30 l	€ 2,80
HALBE BIER	VOM FASS	0,50 l	€ 3,60
KLEINES RADLER	VOM FASS	0,30 l	€ 2,60
RADLER HALBE	VOM FASS	0,50 l	€ 3,20
KLEINES HEFEWEIZEN	VOM FASS	0,30 l	€ 2,80
HEFEWEIZEN	VOM FASS	0,50 l	€ 3,60
KLEINES HEFERADLER	VOM FASS	0,30 l	€ 2,60
HEFERADLER	VOM FASS	0,50 l	€ 3,20
KRISTALLWEIZEN		0,50 l	€ 3,60
ALKOHOLFREIES BIER		0,50 l	€ 3,50
ALKOHOLFREIES WEIZEN		0,50 l	€ 3,50
KELLERPILS		0,30 l	€ 2,80

SPIRITUOSEN

WILLIAMS		2cl	€ 3,00
BAILEYS		2cl	€ 3,00
RAMAZOTTI		2cl	€ 3,00
AVERNA		2cl	€ 3,00
LIMONCELLO (ZITRONENLIKÖR)		2cl	€ 3,00
CARLOS PRIMERA NR.1 RISERVA		4cl	€ 6,50
GRAPPA DI NEBBIOLO		2cl	€ 4,50



OFFENE ROTWEINE – VINI ROSSI

	0,2l	0,5l
LAMBRUSCO (EMILIA ROMAGNA)	€ 3,70	€ 6,80
Ein intensiver, frischer Veilchenduft und seine schöne rote Farbe zeichnen diesen sehr harmonischen Perlwein aus.		
MERLOT DELLE VENEZIE (VENETO)	€ 3,80	€ 6,90
Sehr weicher, süffiger Wein. saftig, jugendliche weinige Fruchttöne leicht, unkompliziert		
CHIANTI (TOSCANA)	€ 4,70	€ 8,50
Duftet deutlich nach Himbeeren und Brombeeren, ist Tannin betont lang anhaltender angenehmer Ton von Waldfrüchten und Mandeln.		
MONTEPULCIANO D´ABRUZZO	€ 4,70	€ 8,50
Fruchtig, großzügig und kraftvoller Rotwein von intensiver Farbe und dem Aroma von schwarzen Beeren.		
PRIMITIVO DI MANDURIA	€ 5,90	€ 10,90
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)	€ 3,80	€ 6,80
Trocknender und erfrischender unkomplizierter Wein		

OFFENE WEISSWEINE – VINI BIANCHI

	0,2l	0,5l
CHARDONNAY (VENETO)	€ 3,80	€ 6,80
Delikat und frisch, fruchtig mit einem unverwechselbaren Duft, ein unkomplizierter Wein		
PINOT GRIGIO (VENETO)	€ 4,70	€ 8,50
Verwöhnt Ihren Gaumen mit angenehmer Frische und großer Harmonie. Ein fruchtiger Wein von kräftig gelber Farbe und geringem Säureanteil.		
GRILLO (SICILIA)	€ 5,90	€ 12,90
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.		
LUGANA (RIVIERA DEL GARDA)	€ 7,50	
Kraftvoll, saftig, mit großer Balance und Weichheit, beeindruckt durch seine fruchtige Note von Aprikose, Birne, Kräuter und Mandeln. Der Wein zeigt einen starken Charakter, dennoch ist sein Geschmack elegant und harmonisch.		
WEINSCHORLE ROT, ROSE ODER WEIß & Süß ODER SAUER	€ 3,60	€ 6,50



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 zwölf Jahren leitet er das Restaurant erfolgreich. Gleich zu Beginn seiner Selbständigkeit kam Alexander Beutelschiess zur Unterstützung als Servicekraft. Aus Fremden, entstand ein tolles 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 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.

