

# *Speisekarte*



*Inhaber: G. Manta  
Sulzbachgasse 18, 70372 Stuttgart  
Telefon: 0711/63358509  
E-Mail: [info@trattoria-rustica.de](mailto:info@trattoria-rustica.de)  
Webseite: [www.trattoria-rustica.de](http://www.trattoria-rustica.de)*

*Öffnungszeiten:  
Di - Fr 11:30 - 14:30 Uhr  
und 17:30 - 22:00 Uhr  
Sa + So ab 17:30 Uhr  
Mo Ruhetag*

## ANTIPASTI / Vorspeisen

---

- |    |   |         |
|----|---|---------|
| 1. | <b>Bruschetta</b> <sup>G)</sup><br><i>Geröstete Pizzabrötchen mit Tomatenwürfeln, Basilikum,<br/>Knoblauch und Olivenöl</i>   | 4,50 €  |
| 2. | <b>Pizzabrot mit Knoblauchöl</b> <sup>G)</sup>  | 4,50 €  |
| 3. | <b>Antipasto di Verdure</b><br><i>Gegrillte Gemüseplatte</i>  | 10,50 € |
| 4. | <b>Antipasto all' Italiana</b> <sup>M,1,2)</sup><br><i>Gemischte Vorspeisenplatte mit italienischem Aufschnitt und Käse</i>   | 11,50 € |
| 5. | <b>Insalata Frutti di Mare</b> <sup>F,K)</sup><br><i>Frischer Meeresfrüchtesalat</i>  | 10,50 € |
| 6. | <b>Caprese di Bufala Campana DOP con<br/>pomodorini e olio extravergine di oliva</b> <sup>M)</sup><br><i>Büffelmozzarella mit Kirschtomaten, Basilikum und Olivenöl</i> | 9,50 €  |
| 7. | <b>Carpaccio di Manzo</b> <sup>M)</sup><br><i>Hauchdünn geschnittene Rinderfilets mit Rucola, Champignons,<br/>Olivenöl, Balsamico und gehobeltem Parmesan</i>          | 10,50 € |

## ZUPPE / Suppen

---

- |    |   |        |
|----|---|--------|
| 8. | <b>Zuppa di Pomodoro</b><br><i>Tomatencremesuppe</i>  | 4,50 € |
| 9. | <b>Zuppa di Broccoli</b><br><i>Broccolicremesuppe</i> | 4,50 € |

Weitere Zutaten werden separat berechnet.

## INSALATE / *Salate*

---

- |     |  |         |
|-----|--|---------|
| 12. | <b><i>Insalata piccola Mista</i></b><br><i>Kleiner gemischter Salat</i>  | 5,50 €  |
| 13. | <b><i>Insalata di Pomodoro</i></b><br><i>Tomatensalat mit Zwiebelringen, Oregano, Basilikum und Olivenöl</i>   | 5,50 €  |
| 14. | <b><i>Insalata grande Mista</i></b><br><i>Großer gemischter Salat</i>  | 6,50 €  |
| 15. | <b><i>Insalata Mista grande con Tonno</i></b> <sup>F)</sup><br><i>Großer gemischter Salat mit Thunfisch und Zwiebelringen</i>                                      | 9,50 €  |
| 16. | <b><i>Insalata Mista grande con Tacchino</i></b><br><i>Großer gemischter Salat mit Putenstreifen</i>   | 9,50 €  |
| 17. | <b><i>Insalata della Casa</i></b> <sup>2,M)</sup><br><i>Großer gemischter Salat mit Parmaschinken und Büffelmozzarella</i>   | 9,50 €  |
| 18. | <b><i>Insalata di Rucola</i></b> <sup>N,M)</sup><br><i>Rucola-Salat mit Kirschtomaten, gerösteten Champignons, gerösteten Pinienkernen und gehobeltem Parmesan</i> | 10,50 € |
| 19. | <b><i>Insalata Rustica</i></b> <sup>N,M)</sup><br><i>Großer gemischter Salat mit Rucola, Büffelmozzarella, Cocktailtomaten, Parmesansplit und Pinienkernen</i>     | 10,50 € |

*Zu allen Salaten servieren wir italienisches Dressing mit Olivenöl und Balsamico.* <sup>B)</sup>

## RISOTTI / *Reisgerichte*

---

- |     |   |         |
|-----|---|---------|
| 21. | <b><i>Risotto Milanese</i></b> <sup>G,M)</sup><br><i>Reis in Safransauce mit Erbsen und gehobeltem Parmesan</i> | 10,50 € |
| 22. | <b><i>Risotto ai Porcini</i></b> <sup>G,M)</sup><br><i>Reis mit Steinpilzen und gehobeltem Parmesan</i>         | 11,50 € |
| 23. | <b><i>Risotto Frutti di Mare</i></b> <sup>G,F,K)</sup><br><i>Reis mit Meeresfrüchten und Miesmuscheln</i>       | 12,50 € |

*Weitere Zutaten werden separat berechnet.*

## PASTA / Nudelgerichte

---

- |     |   |         |
|-----|---|---------|
| 24. | <b>Spaghetti Napoli</b> <sup>G,C)</sup><br><i>Spaghetti in Tomatensauce</i>   | 7,50 €  |
| 25. | <b>Spaghetti Aglio Olio e Peperoncino</b> <sup>G)</sup><br><i>Spaghetti mit Knoblauch, Olivenöl und Chili</i>           | 7,50 €  |
| 26. | <b>Spaghetti Carbonara (Guanciale)</b> <sup>G,2)</sup><br><i>Spaghetti mit Schweinebacke und Eigelb</i>                 | 9,50 €  |
| 29. | <b>Spaghetti allo Scoglio</b> <sup>G,F,K)</sup><br><i>Spaghetti mit frischen Meeresfrüchten und Kirschtomaten</i>       | 12,50 € |
| 30. | <b>Rigatoni 4 Formaggi</b> <sup>G,M)</sup><br><i>Rigatoni mit 4 verschiedenen Käsesorten und gehobeltem Parmesan</i>    | 9,50 €  |
| 31. | <b>Rigatoni alle Verdure</b> <sup>G)</sup><br><i>Rigatoni mit verschiedenen frischen Gemüsen und Kirschtomaten</i>      | 10,50 € |
| 32. | <b>Penne Arrabiata con pomodorini</b> <sup>G)</sup><br><i>Penne in Tomatensauce, scharfe Peperoni und Kirschtomaten</i> | 8,50 €  |
| 33. | <b>Penne Manzo</b> <sup>G)</sup><br><i>Penne mit Rindstreifen und Kirschtomaten in leichter Weißweinsauce</i>           | 10,50 € |
| 34. | <b>Penne Broccoli e Salmone</b> <sup>G,F,M)</sup><br><i>Penne mit Lachs und Broccoli in Sahnesauce mit rosa Pfeffer</i> | 10,50 € |
| 40. | <b>Tortellini alla Panna</b> <sup>G,M,2)</sup><br><i>Tortellini mit Schinken in Sahnesauce</i>                          | 9,50 €  |

## PASTA AL FORNO

### Überbackene Nudelgerichte

---

- |     |  |        |
|-----|--|--------|
| 42. | <b>Lasagne al Forno</b> <sup>2,G,C,M)</sup><br><i>Frische Nudelteigblätter mit Schinken, Erbsen, Hackfleischsauce, Béchamel, mit Mozzarella überbacken</i> | 9,50 € |
| 43. | <b>Rigatoni al Forno</b> <sup>2,G,C,M)</sup><br><i>Rigatoni mit Schinken, Erbsen, Hackfleischsauce, Sahne mit Mozzarella überbacken</i>                    | 9,50 € |

Weitere Zutaten werden separat berechnet.

# PASTA SPECIALE

## *Frischteignudeln*

---

46. ***Ravioli al Gorgonzola e Noci*** <sup>G,M,N)</sup> 11,50 €  
*Gefüllte Nudeltaschen mit Ricotta und Spinat in Gorgonzolasauce mit Walnüssen*  
*Auch in Butter-Salbei-Sauce!*
47. ***Ravioli Burro e Salvia*** <sup>G,M)</sup> 10,50 €  
*Gefüllte Nudeltaschen mit Ricotta (Frischkäse) und Spinat in Butter-Salbei-Sauce*
48. ***Tagliatelle ai Porcini con pomodorini e scaglie di Parmiggiano*** <sup>G,M)</sup> 12,50 €  
*Bandnudeln mit Steinpilzen, Kirschtomaten mit gehobeltem Parmesan*
49. ***Tagliatelle con Zucchini e Gamberetti*** <sup>G,M,K)</sup> 13,50 €  
*Bandnudeln mit Zucchiniestreifen, Garnelen und Kirschtomaten in Safran-Sahnesauce*

## CARNE DI MANZO / *Rindfleischgerichte*

---

80. ***Bistecca ai Ferri*** 17,50 €  
*Roastbeef vom Grill*
83. ***Tagliata ai Porcini*** 21,50 €  
*Roastbeefscheiben mit Steinpilzen*

*Dazu servieren wir Rosmarin-Kartoffeln und Gemüse.*

## PESCE / *Fischgerichte*

---

88. ***Seppie alla Griglia*** <sup>F)</sup> 18,50 €  
*Tintenfisch vom Grill in Knoblauch-Zitronenmarinade*
89. ***Salmone alla Griglia*** <sup>F)</sup> 17,50 €  
*Frischer Lachs vom Grill in Knoblauch-Zitronen-Marinade*

*Dazu servieren wir Rosmarin-Kartoffeln und Gemüse.*

*Weitere Zutaten werden separat berechnet.*

# PIZZA / Pizzen

---

50.	<b>Pizza Margherita</b> <sup>G,M)</sup> <i>Tomatensauce, Mozzarella</i>	7,00 €
51.	<b>Pizza Funghi</b> <sup>G,M)</sup> <i>Tomatensauce, Mozzarella und frische Champignons</i>	8,00 €
52.	<b>Pizza Bufalina</b> <sup>G,M)</sup> <i>Tomatensauce, Büffelmozzarella</i>	9,50 €
53.	<b>Pizza Salame Milano</b> <sup>2,G,M)</sup> <i>Tomatensauce, Mozzarella, Mailänder Salami</i>	8,50 €
54.	<b>Pizza Prosciutto</b> <sup>2,G,M)</sup> <i>Tomatensauce, Mozzarella und Schinken</i>	9,00 €
57.	<b>Pizza Hawaii</b> <sup>2,G,M)</sup> <i>Tomatensauce, Mozzarella, Schinken und Ananas</i>	9,50 €
58.	<b>Pizza Salame Milano e Funghi</b> <sup>2,G,M)</sup> <i>Tomatensauce, Mozzarella, Mailänder Salami und frische Champignons</i>	9,50 €
59.	<b>Pizza Salame Milano e Prosciutto</b> <sup>2,G,M)</sup> <i>Tomatensauce, Mozzarella, Mailänder Salami und Schinken</i>	9,50 €
60.	<b>Pizza Prosciutto e Funghi</b> <sup>2,G,M)</sup> <i>Tomatensauce, Mozzarella, Schinken und frische Champignons</i>	9,50 €
61.	<b>Pizza Deliziosa</b> <sup>2,G,M)</sup> <i>Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Mailänder Salami, frische Champignons</i>	10,00 €
62.	<b>Pizza 4 Stagioni</b> <sup>2,G,M)</sup> <i>Tomatensauce, Mozzarella, Mailänder Salami, Schinken, Champignons, Artischocken</i>	10,50 €
63.	<b>Pizza Diavola</b> <sup>1,2,G,M)</sup> <i>Tomatensauce, Mozzarella, scharfe Salami, Oliven, Peperoni (scharf)</i>	10,00 €
64.	<b>Pizza Capricciosa</b> <sup>1,2,G,M)</sup> <i>Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Artischocken, Champignons, Oliven</i>	10,50 €
66.	<b>Pizza Tonno</b> <sup>2,F,G,M)</sup> <i>Tomatensauce, Mozzarella, Thunfisch und Zwiebeln</i>	10,50 €
68.	<b>Pizza Vegetale</b> <sup>G,M)</sup> <i>Tomatensauce, Mozzarella, verschiedene frische Gemüse</i>	10,50 €

Weitere Zutaten werden separat berechnet.

- |     |  |         |
|-----|--|---------|
| 69. | <b><i>Pizza Rustica</i></b> <sup>1,2,G,M)</sup><br><i>Tomatensauce, Mozzarella, Rucola, Parmaschinken und gehobelter Parmesan</i>                | 11,50 € |
| 70. | <b><i>Pizza Frutti di Mare</i></b> <sup>1,2,F,G,K,M)</sup><br><i>Tomatensauce, Mozzarella, frische Meeresfrüchte, Petersilie und Knoblauchöl</i> | 12,50 € |

---

## **PIZZA BIANCA / Pizzen ohne Tomatensauce**

- |     |   |         |
|-----|---|---------|
| 71. | <b><i>Pizza 4 Formaggi</i></b> <sup>2,G,M)</sup><br><i>Mozzarella, Sahne, Gorgonzola &amp; gehobelter Parmesan</i>  | 10,50 € |
| 73. | <b><i>Pizza Contadina</i></b> <sup>2,G,M)</sup><br><i>Mozzarella, Mailänder Salami, Büffelmozzarella, verschiedene frische Gemüse &amp; Kirschtomaten</i> | 11,50 € |

## **BAMBINI / Kindergerichte**

---

- |     |  |        |
|-----|--|--------|
| 74. | <b><i>Pizza Margherita</i></b> <sup>G,M)</sup><br><i>Tomatensauce, Mozzarella</i>      | 4,50 € |
| 75. | <b><i>Spaghetti Napoli</i></b> <sup>C,G)</sup><br><i>Spaghetti in Tomatensauce</i>     | 4,50 € |
| 76. | <b><i>Penne Bolognese</i></b> <sup>2,C,G,M)</sup><br><i>Penne mit Hackfleischsauce</i> | 5,50 € |

*Weitere Zutaten werden separat berechnet.*



## VINI / *Weine*

---

<b>Weissweine</b>	<b>0,2l</b>	<b>0,75l Fl.</b>
<b>124.</b> <i>Tre Mani (Apulien)</i> <b>Chardonnay del Salento</b> <i>100% Chardonnay</i> <i>Aromen von Blumen und frischem Obst.</i> <i>Im Geschmack trocken, fein und ausgewogen.</i>	<b>4,80 €</b>	<b>16,50 €</b>
<b>125.</b> <i>Mabis (Veneto)</i> <b>Uvam Pinot Grigio delle Venezie</b> <i>100% Pinot Grigio</i> <i>Trocken, elegant, fruchtig, würzig, harmonisch.</i>	<b>4,80 €</b>	<b>16,50 €</b>
<b>127.</b> <i>Cantina Sanpaolo (Kampanien)</i> <b>Falanghina Campania Bianco</b> <i>100% Falanghina</i> <i>Verbindet schöne Aromatik mit exotischer Frucht.</i>	<b>5,20 €</b>	<b>18,50 €</b>
<b>128.</b> <i>Antonutti (Friaul)</i> <b>Antonutti Sauvignon Friule Grave</b> <i>100% Sauvignon</i> <i>Sowohl in der Nase als auch am Gaumen entfaltet dieser goldgelbe Wein seine Frische und die Noten von Zitrusfrüchten und Melone.</i>		<b>21,00 €</b>
<b>129.</b> <i>St. Michael Eppan (Südtirol)</i> <b>Weissburgunder</b> <i>100% Weissburgunder</i> <i>Fruchtiger Duft nach Apfel und Birne. Im Geschmack ausgeglichen, raffiniert und gefällig.</i>		<b>21,00 €</b>
<b>Roséweine</b>	<b>0,2l</b>	<b>0,75l Fl.</b>
<b>131.</b> <i>Tre Mani (Apulien)</i> <b>Rosato del Salento</b> <i>100% Negroamaro</i> <i>Blumen- und Zitrusnoten. Am Gaumen frisch, fruchtig und samtig.</i> <i>Langer Abgang mit Heidelbeer- und Kirscharomen.</i>	<b>4,80 €</b>	<b>16,50 €</b>
<b>132.</b> <i>Cantina di Verona (Veneto)</i> <b>Bardolino Chiaretto Pagus Bisano</b> <i>Aromatisch, fruchtig, schmackhaft. Saftiger und weicher, dennoch trockener Chiaretto.</i>	<b>4,90 €</b>	<b>17,00 €</b>



<b>Rotweine</b>	<b>0,2l</b>	<b>0,75l Fl.</b>
133. <i>Medici Ermete (Emilia-Romagna)</i> <b>Lambrusco Rosso Amabile</b> <i>Halbtrocken, saftig, fruchtig, perlend.</i>	3,90 €	
134. <i>Cantine Europa (Sizilien)</i> <b>Roceno Nero d'Avola</b> <i>100% Nero d'Avola</i> <i>Aromen von Waldfrüchten, trocken und harmonisch.</i>	4,80 €	16,50 €
136. <i>Sanpaolo (Kampanien)</i> <b>Aglianico Campania Rosso</b> <i>85% Negroamaro, 15% Malvasia Nera</i> <i>Weich, vollmundig, schöne Gewürzaromen</i>	4,90 €	17,00 €
135. <i>Tenute Eméra (Apulien)</i> <b>Primitivo di Manduria</b> <i>100% Primitivo</i> <i>Schöne Kirsch- und Pflaumenaromen.</i>	5,20 €	18,50 €
137. <i>Le Chiantigiane (Toskana)</i> <b>Chianti DOCG Loggia del Conte</b> <i>Sangiovese, Canaiolo, Merlot</i> <i>Feingliedrig, trocken, mit langem Nachhall.</i>	5,70 €	20,00 €
138. <i>Cantina di Verona (Veneto)</i> <b>Valpolicella Ripasso Superiore</b> <b>Pagus Bisano</b> <i>Rubinrote Farbe, kräftiger Duft von Blüten mit einem Hauch</i> <i>von Wildbeeren und Marmelade; reich und geschmeidig am Gaumen.</i>		24,00 €

*Alle Weine enthalten Sulfite.*

# PROSECCO

---

		<i>0,10l</i>	<i>0,75l Fl.</i>
100.	<i>Prosecco Spumante DOCG</i>	3,00 €	19,00 €

## BEVANDE CALDE

### *Warme Getränke*

---

101.	<i>Kaffee <sup>3)</sup></i>		2,00 €
102.	<i>Espresso <sup>3)</sup></i>		1,90 €
103.	<i>Espresso Doppio <sup>3)</sup></i>		3,30 €
104.	<i>Espresso Corretto <sup>3)</sup></i>		3,20 €
105.	<i>Cappuccino <sup>3)</sup></i>		2,80 €
106.	<i>Latte Macchiato</i>		2,80 €
107.	<i>Tee versch. Sorten</i>		1,80 €

## BEVANDE

### *Alkoholfreie Getränke*

---

108.	<i>San Pellegrino</i>	<i>0,25 l</i>	2,50 €
		<i>0,75 l</i>	5,30 €
109.	<i>Acqua Panna (still)</i>	<i>0,25 l</i>	2,50 €
		<i>0,75 l</i>	5,30 €

110.	<i>Coca Cola</i> <sup>1,3)</sup> , <i>Coca Cola Zero</i> <sup>1,3)</sup>	0,3 l	2,80 €
		0,5 l	3,80 €
111.	<i>Mezzo Mix</i> <sup>1,3)</sup>	0,3 l	2,80 €
		0,5 l	3,80 €
112.	<i>Fanta</i> <sup>1)</sup>	0,3 l	2,80 €
		0,5 l	3,80 €
113.	<i>Sprite</i>	0,3 l	2,80 €
		0,5 l	3,80 €
114.	<i>Apfelsaft</i>	0,3l	2,90 €
		0,5l	3,90 €
115.	<i>Johannisbeersaft, Orangensaft, Maracuja-Nektar</i>	0,3 l	3,10 €
		0,5 l	4,10 €
116.	<i>Apfelschorle</i>	0,3 l	2,60 €
		0,5 l	3,60 €
117.	<i>Saftschorle Johannisbeer, Orange, Maracuja</i>	0,3l	2,80 €
		0,5l	3,80 €
118.	<i>Bitter Lemon</i> <sup>4)</sup>	0,25 l	2,80 €

## **BIRRE / *Biere***

---

		<b>0,3 l</b>	<b>0,5 l</b>
119.	<i>Dinkelacker Privat</i>	2,80 €	3,80 €
120.	<i>Dinkelacker Pils</i>	3,00 €	3,90 €
121.	<i>Sanwald Hefeweizen</i>		3,90 €
122.	<i>Sanwald Kristall-Weizen</i>		3,90 €
123.	<i>Radler</i>	2,80 €	3,80 €
122.	<i>Dinkelacker Pils alkoholfrei</i>	2,90 €	
123.	<i>Sanwald Hefeweizen alkoholfrei</i>		3,90 €

# AMARI

## Spirituosen 4 cl

139.	<i>Ramazotti</i> <sup>1)</sup>	3,50 €
140.	<i>Averna</i> <sup>1)</sup>	3,50 €
141.	<i>Fernet Branca</i> <sup>1)</sup>	3,50 €
142.	<i>Limoncello</i> <sup>1)</sup>	3,50 €
143.	<i>Crema di Limoncello</i> <sup>1)</sup>	3,50 €
144.	<i>Amaretto di Saronno</i> <sup>1)</sup>	3,50 €
145.	<i>Sambuca Molinari</i>	3,50 €
146.	<i>Grappa</i>	3,50 €
147.	<i>Grappa Prosecco</i>	5,50 €

### Allergenkennzeichnung:

1) mit Farbstoff

2) mit Phosphat und Konservierungsstoffen

3) koffeinhaltig

4) chininhaltig

A) Sesamsamen

E) Eier

L) Lupinen

W) Weichtiere oder daraus

B) Senf

F) Fische

M) Milch

gewonnene Erzeugnisse

C) Sellerie

G) Getreideprodukte (glutenhaltig)

N) Nüsse

D) Schalenfrüchte

K) Krebstiere

S) Soja



**PIN**  
*Pin*  
BESTE WEINE

CANNONSTR. 2  
71384 WEINSTADT /  
BEUTELSBACH

TEL. 07151 / 206 34 20

INFO@PIN-BESTEWEINE.DE

### GESCHÄFTSZEITEN:

Mo - Do: 9.00 - 18.00 Uhr

Fr: 9.00 - 19.00 Uhr

Sa: 10.00 - 14.00 Uhr