



## 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 CALAMARI* 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, mit Balsamico-Essig und Olivenöl erhalten



## NUDELGERICHTE – PASTA

SPAGHETTI AL POMODORO	€ 7,10
Mit Tomatensoße & Parmesan	
SPAGHETTI ALLA BOLOGNESE	€ 8,50
Mit Hackfleischsoße & Parmesan	
SPAGHETTI AGLIO OLIO E PEPERONCINO	€ 8,50
Mit Olivenöl, Knoblauch, Parmesan & scharf	
SPAGHETTI ALLA CARBONARA	€ 9,60
Mit Hinterschinken, Speck, Ei, Parmesan & Sahnesoße 2,3,4,7,8	
SPAGHETTI MARINARA	€ 10,90
Mit Weißwein, Meeresfrüchte, Cocktailtomaten & Knoblauch	
TAGLIATELLE AL SALMONE	€ 10,90
Mit Sahne, Tomatensoße, geräuchertem Lachs & Wodka	
TAGLIATELLE MARE E MONTI	€ 10,90
Mit Sahne, Tomatensoße, Krabben & Champions	
TAGLIATELLE FILETO	€ 12,90
Rinderfiletstreife, Kurkuma, Cocktailtomaten & Sahne	
LASAGNE PASTICCIATE ALL ITALIANA	€ 9,50
Nudelauf, Hackfleisch, Parmesankäse, Tomaten-Sahnesauce & mit Mozzarella überbacken	



## PINSA

MARGHERITA	€ 7,90
Mit Tomatensoße und Mozzarella (2,3,4,7,8)	
SALAME	€ 8,90
Mit Tomatensoße, Mozzarella und Salami (2,3,4,7,8)	
PROSCIUTTO	€ 8,90
Mit Tomatensoße, Mozzarella und Hinterschinken (2,3,4,7,8)	
FUNGHI	€ 8,90
Mit Tomatensoße, Mozzarella und Pilzen (2,3,4,7,8)	
PROSCIUTTO E FUNGHI	€ 8,90
Mit Tomatensoße, Mozzarella, Hinterschinken und Pilzen (2,3,4,7,8)	
PROSCIUTTO E SALAME	€ 8,90
Mit Tomatensoße, Mozzarella, Hinterschinken und Salami (2,3,4,7,8)	
ALPI	€ 9,60
Mit Tomatensoße, Mozzarella, Hinterschinken, Salami und Pilzen (2,3,4,7,8)	
TONNO	€ 9,60
Mit Tomatensauce, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebel (2,3,4,7,8)	
DIABOLO	€ 9,60
Mit Tomatensoße, Mozzarella, Hinterschinken, Salami, Peperoni, scharf (2,3,4,7,8)	
VEGETALE	€ 9,60
Mit Tomatensoße, Mozzarella, Pilzen, Artischocken, Paprika, Zwiebeln, Oliven (2,3,4,7,8)	
RUCOLA E PARMIGIANO	€ 9,60
Mit Tomatensoße, Mozzarella, frischen Tomaten, Rucola, und Parmesan (2,3,4,7,8)	
MARINARA	€ 10,80
Mit Tomatensauce, Mozzarella, frische Tomaten, Meeresfrüchte & Knoblauch (2,3,4,7,8)	
MARCO	€ 10,80
Mit Tomatensoße, Mozzarella, Rucola, Parmaschinken und Gorgonzola (2,3,4,7,8)	



## CARNE

SCALLOPPINE AL VINO BIANCO*	€ 16,90
Drei kleine Kalbsschnitzel in Weißweinsauce	
SCALLOPPINE AI FUNGHI *	€ 16,90
Drei kleine Kalbsschnitzel mit verschiedenen Pilzen	
SCALLOPPINE GORGONZOLA*	€ 16,90
Drei kleine Kalbsschnitzel in Gorgonzolasauce	
SALTIMBOCCA ALLA ROMANA*	€ 16,90
Drei kleine Kalbsschnitzel mit luftgetrocknetem Schinken und in Butter	
WIENERSCHNITZEL*	€ 16,90
Paniertes Kalbsschnitzel	
PICCATA ALLA MILANESE*	€ 16,90
Drei kleine Kalbsschnitzel paniert mit Parmesan und Ei	
RUMPSTEAK	€ 21,90
Vom Grill	
RUMPSTEAK	€ 21,90
In Pfeffersauce	
RUMPSTEAK	€ 21,90
Mit Zwiebelsauce	
FILETTO ALLA GRIGLIA*	€ 25,90
Rinderfilet vom Grill	
FILETO ALLA SPAGNOLA*	€ 25,90
Rinderfilet in Pfeffersauce	
FILETO ALLA GORGONZOLA*	€ 25,90
Rinderfilet in Gorgonzolasauce	

Zu diesen Fleischgerichten servieren wir Ihnen wahlweise mit 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	€ 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	€ 2,20
DOPPIO ESPRESSO	€ 3,40
ESPRESSO CORRETTO	€ 2,60
ESPRESSO MACCHIATO	€ 2,40
TASSE KAFFEE	€ 2,40
CAPPUCCINO	€ 2,80
LATTE MACCHIATO	€ 3,00
HEIßE SCHOKOLADE	€ 3,00



## 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	€ 4,50
HUGO (1)	30 cl	€ 5,90
LILLET WILD BERRY (1)	30 cl	€ 5,90
APEROLSPRITZ (1)	30 cl	€ 5,90



## ALKOHOLFREIE ERFRISCHUNGSGETRÄNKE

MINERALWASSER	0,20 l	€ 2,20
MINERALWASSER	0,40 l	€ 2,70
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
JOHANNISBEERSAFTSCHORLE	0,20 l	€ 2,70
JOHANNISBEERSAFTSCHORLE	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	€ 3,90
BITTERLEMONSCHORLE (3, 10)	0,40 l	€ 3,80
HOLUNDERBLÜTENSCHORLE	0,20 l	€ 2,60
HOLUNDERBLÜTENSCHORLE	0,40 l	€ 3,60





## PAULANER BIER

GLAS BIER	VOM FASS	0,30 l	€ 3,00
HALBE HACKER – PSHORR	VOM FASS	0,50 l	€ 3,80
KLEINES RADLER	VOM FASS	0,30 l	€ 2,80
RADLER HALBE	VOM FASS	0,50 l	€ 3,40
KLEINES HEFEWEIZEN	VOM FASS	0,30 l	€ 3,00
HEFEWEIZEN	VOM FASS	0,50 l	€ 3,80
KLEINES HEFERADLER	VOM FASS	0,30 l	€ 2,80
HEFERADLER	VOM FASS	0,50 l	€ 3,40
KRISTALLWEIZEN	PAULANER	0,50 l	€ 3,80
ALKOHOLFREIES BIER	PAULANER	0,30 l	€ 3,00
ALKOHOLFREIES WEIZEN	PAULANER	0,50 l	€ 3,80
PILS	FÜRSTENBERG	0,30 l	€ 3,00

## SPIRITUOSEN

WILLIAMS	2cl	€ 3,00
BAILEYS	2cl	€ 3,00
RAMAZOTTI	2cl	€ 3,00
AVERNA	2cl	€ 3,00
LIMONCELLO (ZITRONENLIKÖR)	2cl	€ 3,00
GRAPPA DI NEBBIOLO	2cl	€ 4,50



## OFFENE ROTWEINE – VINI ROSSI

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



## OFFENER ROSEWEIN – VINO ROSE

	0,2l	0,5l
<b>ROSATO DELLE VENEZIE ( VENETO)</b>	€ 3,80	€ 6,80
Trocknender und erfrischender unkomplizierter Wein		

## OFFENE WEISSWEINE – VINI BIANCHI

	0,2l	0,5l
<b>CHARDONNAY (VENETO)</b>	€ 3,80	€ 6,80
Delikat und frisch, fruchtig mit einem unverwechselbaren Duft, ein unkomplizierter Wein		
<b>PINOT GRIGIO (VENETO)</b>	€ 4,70	€ 8,50
Verwöhnt Ihren Gaumen mit angenehmer Frische und großer Harmonie. Ein fruchtiger Wein von kräftig gelber Farbe und geringem Säureanteil.		
<b>GRILLO (SICILIA)</b>	€ 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.		
<b>VERDICCHIO CASTELLI DI JESI ( LAZIO)</b>	€ 5,90	€ 12,90
Besonders feiner, körperreicher Wein mit voll anhaltendem Bukett. Der Wein zeigt einen starken Charakter, dennoch ist sein Geschmack elegant und harmonisch.		
<b>WEINSCHORLE ROT, ROSE ODER WEISS &amp; Süß ODER SAUER</b>	€ 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: -



## Liebe Gäste, Liebe Freunde,

wir begrüßen Sie aufs herzlichste im Ristorante INCANTO  
Bei uns werden Sie sich wie im Urlaub fühlen! Dafür sorgen die  
Gastgeber Christiano La Spada und Samer Firas die ganz genau  
wissen wie man seine Gäste verwöhnt.

Seit zwölf Jahren leitet Alberto Gabos das Restaurant Gasthaus  
zum Fass 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 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 müssen nach einer Lösung suchen.

Dank Herrn Opifanti fanden sie die Lösung schnell und somit dürfen wir im wunderschönen  
Golfclub in Ohmden im Ristorante al Campo weiter unsere leckere Küche zusätzlich 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 INCANTO wünscht Ihnen einen wunderschönen Aufenthalt,  
guten Appetit und vor allem nette Tischgespräche.