



Willkommen in der Teigfabrik!

In der Tradition des geselligen Zusammenseins laden wir Dich ein, unsere **köstlichen italienischen Kleinigkeiten** mit Freunden und Familie zu teilen.

Wie in einer normalen Tapas Bar empfehlen wir ca. **2-4 Gerichte** und für ein Dessert ist doch immer Platz! 😊

Für alle, die sich zum durch unsere Köstlichkeiten schlemmen möchten, ist unser **La Dolce Vita Menü** goldrichtig!

Genießt einen wunderbaren Abend in der Teigfabrik!

„La Dolce Vita Menü“ (Tischweise wählbar, max. 10 Personen,)

Entdecke die Teigfabrik mit unserem Schlemmermenü!

Probiere Dich für durch unsere Speisekarte* – von vielfältigen Pizzakreationen, über warme und kalte Kleinigkeiten bis hin zu süßen Verführungen.

Preis pro Person 38,50€

Kids: bis 8. Jahre 10€ | bis 14 Jahre 15€

*Pro Person inkl. einem Dessert nach Wahl
Für folgende Gerichte erheben wir einen kleinen Aufschlag von je 2,5€:
Rinderragout, Black Tiger Garnelen

ABLAUF:

1 Gang: Auswahl aus „Kalt & Pizzetti“

Ab Gang 2: Freie Auswahl aus allen Kategorien

NO FOODWASTE

Um Verschwendung von Lebensmitteln zu vermeiden, kannst Du im ersten Gang pro Person 2-3 Gerichte und nach dem Verzehr je zwei weitere Tapas bestellen. Für übermäßig zurück gegebene Speisen berechnen wir 2,5€ p. Gericht

Gruppen

Aus organisatorischen Gründen bieten wir das Dolce Vita Menü für max. 10 Personen an.

Für größere Gruppen bieten wir gesonderte Menüs mit Vorspeisenplatten und Sharing Gerichten über einen längeren Zeitraum an. (Nur auf Vorbestellung).

Dauer:

Deinen Tisch stellen wir Dir stets für 2 Stunden zur Verfügung wobei du Dich für 1,5 Stunden durch die Karte schlemmen kannst. Bedingt durch den wohlverdienten Küchenschluss um 22 Uhr nehmen wir Erstbestellungen des Menüs bis 20:30 entgegen.

Tische ab 20 Uhr sind mit keiner Verweildauer verbunden. Enjoy your stay!

#Italian Tapas ab 17Uhr

v(vegan)

Kalt

Luftige Focacciastreifen	2,5
Marinierte Kalamata & Aperitiv Oliven & halbgetrocknete Tomaten (V)	6,5
Rote Beete Carpaccio mit Feta, Crispy Kapern und Wildkräutersalat	12
Antipastiteller (Für 2 Personen) <i>Hausgemachtes, geröstetes Gemüse (v), Oliven, Burrata & Pesto</i>	16
Mediterraner Salat <i>Wildkräutersalat mit Fetakäse, halbgetrockneten Tomaten, frittierten Kapern, Kalamata Oliven Tomatendressing</i>	9,5
Veganer Caesar Salat <i>Mit Wildkräutersalat, veganem Caesar Dressing, gerösteter Tomate, Sonnenblumenkernen, Panko Crunch & veganem Parmesankäse</i>	9,5

Warm

Crispy Olives (<i>frittierte Premium Oliven</i>) & Aioli	7,5
Pimientos de Padron (geröstete Bratpaprika) (v)	7,5
Fried Gnocchi mit Parmesan & Trüffelmayo	9,5
Parmigiana Melanzane (Überbackene Aubergine)	9
Feta aus dem Ofen mit marinierten Oliven & Cherrytomaten	9,5
Gnocchi Pomodoro mit Burrata	8,5
Gnocchi mit Salsiccia-Ragout & Parmesan	9,5
Italienisches Rinderragout mit Focaccia	11
Risotto aus dem Ofen auf Rosechampignons in Schnittlauchbutter & Parmesan	9,5
Black Tiger Garnelen „Aglio e Oglio“ (In Knobi_Chiliöl & Cherry Tomaten)	12

#Pizzetti *Knusprige Pizzen im sharing Style! - ca.18cm Mit fruchtiger Tomatenpassata, Fior di Latte & Olivenöl extra Vergine.*

Vegan: Alle Pizzen auch mit veganem Käse möglich!	Kein Aufpreis
Extra Burrata: Für die extra Portion Pizzaglück! 1 Kugel Babyburrata	4,5
Margherita Fior di Latte, Basilikum, Olivenöl, Parmesan	7,5
Bruschetta Bruschetta Mix, Rucola, Parmesan, Burrata	10,5
Roasted Geröstetes Antipastigemüse, Artischockencreme, Knobiöl, Basilikum, Parmesan	9,5
Truffle Trüffelcreme, Roséchampignons, Rucola, Burrata, Parmesan	12
Funghi Roséchampignons, gerösteter Salbei, Frühlingzwiebeln	9,5
Napoli Olivenöl, Passata, Anchovis, Zitronensaft, Crispy Kapern, Basilikum, (Ohne Fior di Latte)	7,5
Classic Rucola, Parmaschinken, Parmesan	8,5
Classic Deluxe Rucola, Burrata, Parmaschinken, Feigensenfdressing, Parmesan	12
Padron Chorizo , Pimientos de Padron, Karottenraspel, Sriracha	9,5
Rustica Salsiccia Waldpilzmix gerösteter Salbei	9,5
Marinara Passata, Oregano, Knoblauchöl, Kalamata Oliven, Crispy Kapern (v)	6,5
Bruschetta Vegan Bruschetta Mix, Rucola, veganer Parmesan	8,5

Pizzacrust Dips – Für den übriggeblieben Pizzarand ©

Aioli	2,5
Trüffelmayo	3,5
Pistaziencreme (süß)	3,5

Dessert

Fried Gnocchi mit Pistaziencreme	9,5
Crème Brûlée	7,5
Schokosoufflé mit weichem Kern	10
Zitronensorbet in eigener Schale auf Fruchtspiegel	10