

Antipasti



Vorspeisen

- 61 Paprikaschoten vom Grill, mit Brot
- 62 Auberginen vom Grill, mit Brot
- 63 Carpaccio vom Rind, mit Brot
- 64 Gemüse-Vorspeise Gemüse vom Grill, mit Brot
- 65 Gemischte Vorspeisen Parmaschinken, scharfe Salami⁽²⁾, Schinken⁽¹⁾, Käse, grüne Oliven, mit Brot

NEU - BITTE BEACHTEN SIE AUCH UNSERE KALTEN VORSPEISEN IN DER VITRINE! - **NEU**

Suppen



- 66 Tortellini in Brodo
- 67 Minestrone Gemüsesuppe
- 68 Rindfleischsuppe mit Nudeln
- 69 Tomatensuppe

Paste

Nudelgerichte



- 150 Spaghetti Napoli mit Tomatensauce
- 151 Spaghetti Bolognese mit Fleischsauce
- 152 Spaghetti Aglio mit Knoblauch, Öl und scharfen Peperoni
- 153 Spaghetti Scampi mit frischen Tomaten und Knoblauch
- 154 Spaghetti Carbonara mit Speck, Ei und Sahne
- 155 Spaghetti Frutti di Mare mit Meeresfrüchten, Tomatensauce und Knoblauch
- 156 Tagliatelle Porcini mit Steinpilze, Knoblauch und Sahne
- 157 Tagliatelle Montanara mit *frischen Champignons, Knoblauch und Meeresfrüchten
- NEU** 158 Tagliatelle Salmone mit frischen Lachs, Sahne und Knoblauch
- NEU** 159 Tagliatelle con Gambas e Cozze mit Gambas, Muscheln und frischen Tomaten
- 160 Rigatoni Bolognese mit Fleischsauce
- 161 Rigatoni all Arrabbiata mit Tomaten, Petersilie, Basilikum und scharfen Peperoni
- 162 Rigatoni Quattro Formaggi mit Sahne und vier Käsesorten
- 163 Rigatoni Boscaiola mit Schinken⁽¹⁾, Erbsen, *frischen Champignons, Sahne u. Tomatensauce
- 164 Rigatoni della Casa mit Schweinefiletstreifen, *frischen Champignons, Erbsen, Sahne u. Tomaten
- 165 Risotto Emiliana mit Schinken⁽¹⁾, Erbsen, *frischen Champignons und Tomatensauce und Sahne
- 166 Risotto Porcini mit Steinpilzen, Knoblauch und Sahne
- 167 Risotto Pescatora mit Meeresfrüchten, Knoblauch und Tomatensauce
- 168 Tortellini Gorgonzola mit Gorgonzolasauce
- 169 Tortellini Panna e Prosciutto mit Schinken⁽¹⁾ und Sahne
- 170 Gnocchi Bolognese mit Fleischsauce
- 171 Gnocchi Gorgonzola mit Gorgonzolakäse
- NEU** 172 Gnocchi Carmela mit frischen Rucola und Mozzarella in Tomatensauce
- NEU** 173 Gnocchi Salmone e Spinaci mit frischen Lachs, Spinat und Knoblauch in Sahnesauce

Nudelgerichte – im Holzofen überbacken

- 180 Rigatoni Primavera mit Sahne, scharfer Salami⁽²⁾, Erbsen, Ei, Paprika, Sahne und Tomatensauce
- 181 Rigatoni al Forno mit Schinken⁽¹⁾, Erbsen, *frischen Champignons, Mozzarella, Fleischsauce und Sahne
- 182 Tortellini al Forno mit Schinken⁽¹⁾, Erbsen, *frischen Champignons und Sahnesauce
- 183 Gnocchi alla Casa mit Schinken⁽¹⁾, frischem Mozzarella, Sahne und Tomatensauce
- 184 Lasagne al Forno mit Käse überbacken
- 185 Lasagne Ortolana mit verschiedenem Gemüse
- NEU** 186 Gnocchi Porcini mit Steinpilzen und Mozzarella in Sahnesauce

Pizza aus dem Holzofen



29cm 34cm

- 1 Pizza Pizzabrot mit Tomaten und Knoblauch
- 2 Pizza Margerita mit Käse, Tomaten und Oregano
- 3 Pizza Romana mit Tomaten, Käse und Sardellen
- 4 Pizza Peperoni mit Tomaten, Käse und Peperoni
- 5 Pizza Broccoli mit Tomaten, Käse, Broccoli und Knoblauch
- 6 Pizza Funghi mit Tomaten, Käse und *frischen Champignons
- 7 Pizza Cynar mit Tomaten, Käse und Artischocken-Herzen
- 8 Pizza Mare mit Tomaten, Käse und Meeresfrüchten
- 9 Pizza Prosciutto mit Tomaten, Käse und Schinken⁽¹⁾
- 10 Pizza Salami mit Tomaten, Käse und Salami⁽²⁾
- 11 Pizza Pugliese mit Tomaten, Käse, Zwiebeln und frischen Knoblauch
- 12 Pizza Capricciosa mit Tomaten, Käse, Schinken⁽¹⁾ und *frischen Champignons
- 13 Pizza Toscana mit Tomaten, Käse, Salami⁽²⁾ und Schinken⁽¹⁾
- 14 Pizza Adria mit Tomaten, Käse, Thunfisch und Zwiebeln
- 15 Pizza Calzone mit Tomaten, Käse, *frischen Champignons, Salami⁽²⁾, Schinken⁽¹⁾
gefüllt und zusammengeklappt
- 16 Pizza Quattro Stagioni mit Tomaten, Käse, Peperoni, Schinken⁽¹⁾,
Artischocken und *frischen Champignons
- 17 Pizza Damiano mit Tomaten, Käse, Schinken⁽¹⁾, *frischen Champignons, Salami⁽²⁾,
Oliven, Artischocken und Paprika
- 18 Pizza Vegetaria mit Tomaten, Käse, Peperoni, Zwiebeln, *frischen Champignons und Artischocken
- 19 Pizza Monte e Mare mit Tomaten, Käse, Salami⁽²⁾, Sardellen, Thunfisch, Schinken⁽¹⁾ und Zwiebeln
- 20 Pizza Ufo doppellagiger Teig mit Tomaten, Käse, Salami⁽²⁾, Peperoni,
*frischen Champignons und Schinken⁽¹⁾
- 21 Con Tutto mit Tomaten, Käse, Salami⁽²⁾, *frischen Champignons,
Artischocken, Schinken⁽¹⁾, gekochtem Ei, Peperoni, Sardellen und Thunfisch

⁽¹⁾ Schinken mit Konservierungsstoffe, Phosphat, Geschmacksverstärker

⁽²⁾ Salami mit Konservierungsstoffe, Phosphat, Geschmacksverstärker

* frische Champignons

Pizza Nr. 1 und Nr. 2 keine Extra-Beilagen möglich.

Pizza aus dem Holzofen



... und für „Mozzarella-Freunde“

29cm 34cm

- 22 **Pizza Gianna** mit frischem Mozzarella, Tomaten und frischem Basilikum
 - 23 **Pizza Tropical** mit Tomaten, Ananas, Schinken⁽¹⁾,
frischem Mozzarella und frischem Basilikum
 - 24 **Pizza Parma** mit Tomaten, frischem Mozzarella, frischem Basilikum und Parmaschinken
 - 25 **Pizza Incasinata** mit Tomaten, Basilikum, frischem Mozzarella und
scharfer italienischer Salami⁽²⁾
 - 26 **Pizza Contadina** mit Tomaten, frischem Mozzarella, frischem Basilikum und
*frischen Champignons
 - 27 **Pizza Quattro Formaggi** mit Tomaten und vier verschiedenen Käsesorten
 - 28 **Pizza Chef** mit Tomaten, frischem Mozzarella, Krabben, Knoblauch und frischem Basilikum
 - 29 **Pizza Rucola** mit Tomaten, frischem Mozzarella, Rucola
 - 30 **Pizza il Camino** mit Tomaten, frischem Mozzarella, Rucola, Parmaschinken und Parmesan
 - NEU** 231 **Pizza al Salmone** mit Mozzarella, frischen Lachsstreifen, Rucola und Balsamico-Creme
- Extra-Beilagen je Portion
- Krabben, Parmaschinken, Gorgonzola, Mozzarella,
scharfe italienische Salami⁽²⁾, Rucola

Salate



- 31 **Insalata Verde** grüner Salat
- 32 **Insalata Mista** gemischter Salat
- 33 **Insalata di Pomodori** Tomatensalat mit Zwiebeln
- 34 **Insalata di Cetrioli** Gurkensalat
- 35 **Insalata Mozzarella** Tomatensalat mit Mozzarella
- 36 **Insalata Promona** grüner Salat, Mozzarella, Tomaten, Gurken, Karotten,
Thunfisch, Zwiebeln und Paprika
- 37 **Insalata Tonno** gemischter Salat mit Thunfisch in Öl, Eier, Peperoni und Oliven
- 38 **Insalata Genovese** grüner Salat mit Meeresfrüchten
- 39 **Insalata Nizza** gemischter Salat mit Paprika, Käse, Artischocken, Eier, Mais und Schinken⁽¹⁾
- 40 **Insalata Amalfi** gemischter Salat mit rotem Paprika und *frischen Champignons, gegrillt
- 41 **Insalata Romana** gemischter Salat mit Calamariringen und Joghurt-Dressing
- 42 **Insalata Tacchino** gemischter Salat mit Putenstreifen und Joghurt-Dressing
- 43 **Insalata Rucola** mit Tomaten, Parmesan-Streifen und Rucola
- 44 **Insalata Scampi** mit Rucola und *frischen Champignons, gegrillten

Alle Salate werden mit hausgemachtem Dressing zubereitet!

Carne

Fleischgerichte



- 101 Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Pommes frites
- 102 Cordon Bleu Schweineschnitzel, gefüllt mit Schinken⁽¹⁾ und Käse, dazu Pommes frites
- 103 Grillteller gemischtes Fleisch vom Grill, Reis und Pommes frites
- 104 Medaillons überbacken mit Bratkartoffeln
- 105 Saltinbocca alla Romana Medaillons mit Parmaschinken, Salbei und Pommes frites
- 106 Scaloppina Gorgonzola Medaillons mit *frischen Champignons und Pommes frites
- 107 Scaloppina Funghi Medaillon mit *frischen Champignons und Pommes frites
- 108 Scaloppina Bolognese Medaillon mit Schinken⁽¹⁾ und Käse, Rigatoni Bolognese
- 109 Bistecca alla Griglia Rinderlende mit Bratkartoffeln und Kräuterbutter
- 110 Bistecca al Pepe Verde Rinderlende mit grünem Pfeffer, Sahne,
Bratkartoffeln und Tomatensauce
- 111 Bistecca ai Porcini Rinderlende mit Steinpilzen und Bratkartoffeln
- NEU** 112 Cotolette d' Agnello Lammkotelett gegrillt mit Rosmarin und Bratkartoffeln

Pesce

Fischgerichte



- 120 Calamari Fritti mit Pommes frites
- 121 Calamari alla Griglia mit Butterreis und Knoblauchsauce
- 122 Scampi alla Casa mit Butterreis und Knoblauchsauce
- 123 Scampi alla Griglia mit Butterreis
- 124 Gambas Diavola mit pikanter Tomatensauce und Butterreis
- 125 Seezunge Filet alla Griglia mit Butterkartoffeln
- 126 Seezunge Vino Bianco mit Butterreis
- 127 Frische Muscheln (nach Saison) mit Tomaten-, Weißwein- oder Sahnesauce und
hausgemachtem Brot
- NEU** 128 Filetto di Coda di Rospo Seeteufel Filet gegrillt mit Bratkartoffeln
- NEU** 129 Filetto di Coda di Rospo Seeteufel Filet mit Steinpilzen in Rahmsauce und Reis
- NEU** 130 Misto di Pesce alla Griglia Fischteller mit vier verschiedenen Fischarten
mit Gemüse oder Reis









Alle Preise enthalten Bedienung und gesetzliche Mehrwertsteuer!

Bitte beachten Sie auch unsere Tageskarte.
Leckere Desserts finden Sie in unserer Eiskarte!
Unser Servicepersonal hilft Ihnen gerne.



0,30l 0,50l

Alkoholfreie Getränke

Coca Cola ⁽¹⁾ 	
Coca Cola light ⁽¹⁾ 	
Spezi 	
Orangenlimonade ⁽²⁾ , Zitronenlimonade ⁽²⁾ 	
Apfelschorle 	
Orangensaftschorle 	
Johannisbeerschorle, Traubensaftschorle, Kirschsftschorle	
Orangensaft	
Apfelsaft	
Bitter Lemon ⁽³⁾	
Adelholzener Classic	0,25 ltr.
San Pellegrino 	0,25 ltr.
San Pellegrino	0,50 ltr.
San Pellegrino	0,75 ltr.
Pago-Säfte verschiedene Sorten 	0,20 ltr.
Pago-Schorle	0,50 ltr.




Biere



Pils vom Fass	0,30 ltr.
Helles vom Fass	0,25 ltr.
Helles vom Fass	0,50 ltr.
Radler	0,50 ltr.
Hefeweizen hell	0,50 ltr.
Hefeweizen dunkel	0,50 ltr.
Hefeweizen leicht	0,50 ltr.
Russen	0,50 ltr.
Cola-Weizen	0,50 ltr.
„Ludwig der Kelheimer“ dunkles Bier	0,50 ltr.
Alkoholfreies Bier	0,50 ltr.



Aperitifs

Prosecco Glas	0,1 cl
Martini bianco oder rosso 	5 cl
Campari Bitter ⁽¹⁾ 	5 cl
Campari Soda ⁽¹⁾	5 cl
Campari Orange	5 cl
Prosecco Säfte (Erdbeer, Pfirsich) Pago 	0,3 cl
Aperol Prosecco Spritzig	0,3 cl



Long-Drink

Bacardi-Orange 	0,25 ltr.
Wodka (Lemon, Red Bull, Kirsch) 	0,25 ltr.
Jack-Cola 	0,25 ltr.



(1) enthält Farbstoff – (2) enthält Benzoesäure – (3) enthält Chinin

Gerne zeigen wir Ihnen unsere gesonderte Weinkarte!

VINI ROSSI

Rotweine offen



Chianti trocken, gut balanciert, voll, harmonisch	0,20 ltr.
Bardolino trocken, fruchtig, feine Säure	0,20 ltr.
Valpolicella trocken, fruchtig, samtig, voller Körper	0,20 ltr.
Lambrusco lieblich, lebhaft, frisch, fruchtig	0,20 ltr.
Montepulciano trocken, vollmundig, mit leichter Tannine	0,20 ltr.
Merlot trocken, fruchtig, kräftig, feurig	0,20 ltr.
Weinschorle rot	0,20 ltr.

- 0,75l Rotweinflaschen finden Sie auf unserer Weinkarte -

VINI BIANCHI

Weißweine offen



Chardonnay	0,20 ltr.
Soave trocken, fruchtig, frisch	0,20 ltr.
Frascati trocken, feine Säure, lebendige Frucht	0,20 ltr.
Orvieto trocken, fein, elegant, fruchtig	0,20 ltr.
Frizzantino (Perlwein) lieblich, leicht, perlend, duftig	0,20 ltr.
Pinot Grigio trocken, frisch, fruchtig, elegant	0,20 ltr.
Weinschorle weiß	0,20 ltr.

- 0,75l Weißweinflaschen finden Sie auf unserer Weinkarte -

VINI ROSE

Roséweine offen



Bardolino Rosé trocken, fruchtig, elegant	0,20 ltr.
---	-----------

Schaumweine und Sekt




Hausmarke Sekt Coste Petrai	11 % Vol.	0,75 ltr.
Prosecco Valdo	11 % Vol.	0,75 ltr.
Prosecco Sacchetto	11 % Vol.	0,75 ltr.

Champagner

MOET & Chandon	12 % Vol.	0,75 ltr.
----------------------	-----------	-----------









Warme Getränke



Espresso	
Espresso doppio	
Espresso macchiato	
Espresso corretto	
Cappuccino	
Latte macchiato	
Milchkaffee	
Tasse Kaffee	
Heiße Schokolade	
Latte macchiato Baileys 	
Glas Tee „Ronnefeld“ verschiedene Sorten	
Marocchino Espresso mit Milchschaum	

Spirituosen und Liköre



Averna 	32 % Vol.	2 cl
Ramazotti 	30 % Vol.	2 cl
Sambuca	40 % Vol.	2 cl
Amaretto	23 % Vol.	2 cl
Cynar	16 % Vol.	2 cl
Fernet Branca 	42 % Vol.	2 cl
Fernet Branca Menta 	37 % Vol.	2 cl
Limoncello	45 % Vol.	2 cl
Marsala	21 % Vol.	2 cl
Vecchia Romagna	38 % Vol.	2 cl
Cognac Landy X10 France 2000	40 % Vol.	2 cl
Obstler/Williams	43 % Vol.	2 cl
Bacardi 	40 % Vol.	2 cl
Wodka 	40 % Vol.	2 cl
Heißer Amaretto mit Sahne	28 % Vol.	2 cl
Baileys 	17 % Vol.	2 cl
Jägermeister 	35 % Vol.	2 cl

Cocktails



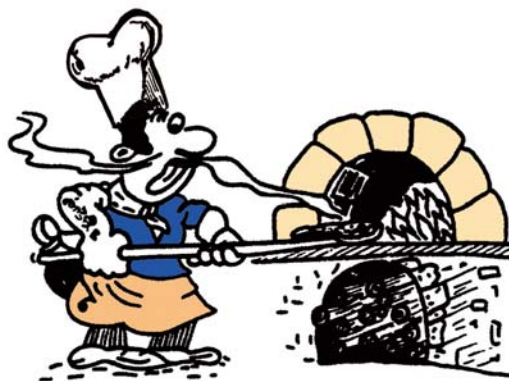
- Gerne zeigen wir Ihnen unsere gesonderte Cocktailkarte -

Sie suchen ein passendes Geschenk?
Bei uns erhalten Sie Geschenkgutscheine für jeden Anlass!



Speisen- und Getränkekarte

Eine genussvolle Zeit und „bon appetito“
wünscht Ihnen Ihr „Il Camino“-Team



Ihre Pizza wird mit Buchenholz im Steinbackofen gebacken!

Alle Gerichte auch zum Mitnehmen!

Inhaber: Familie Infantino
Freibadweg 1
94405 Landau/Isar
Telefon 09951/690046