

## Pizze Gourmet - Gourmetpizzen

	€
080 <b>Pizza del Borgo:</b> Pizzabrot, nach dem Backen belegt mit frischen Tomaten, Oregano, frischer Mozzarella, Parmaschinken, Rucola, gehobelter Parmesan <sup>A,C,G,1,2,3,5,7,10</sup>	15,00
081 <b>Bufalina:</b> Tomatensoße, Büffel-Mozzarella, Basilikum, Oregano <sup>A,G</sup>	13,50
082 <b>Bresaola Marinata:</b> Mozzarella, Bresaola (luftgetrockneter Rinderschinken), frische Tomaten, gehobelter Parmesan, Zitronensaft <sup>A,C,G,1,2,3,5,7,10</sup>	16,00
083 <b>Insalatona:</b> Pizzabrot, nach dem Backen belegt mit Salat, Garnelen, frische Tomaten, Mais, Cocktailsoße, frischer Mozzarella, Oliven <sup>A,B,C,G</sup>	16,00
084 <b>Norcina:</b> Mozzarella, Trüffelcreme, Steinpilze, Champignons, gehobelter Parmesan <sup>A,C,G,1,2,3,5,7,10</sup>	16,00
085 <b>Porcini &amp; Pesto:</b> Mozzarella, Pesto, Steinpilze, gehobelter Parmesan <sup>A,G</sup>	16,00
085 <b>Pistacchiosa:</b> Mozzarella, Burrata-Käse, Mortadella, gehackte Pistazien <sup>A,G,H</sup>	16,00
086 <b>Salmone:</b> Pizzabrot, nach dem Backen belegt mit, Lachs, Zwiebeln, Zitronenschale, Petersilie, <sup>A,D</sup>	16,00
087 <b>Mezza Luna:</b> 1/2 Calzone mit Tomatensoße, Mozzarella, Schinken, Champignons und 1/2 Pizza mit Tomatensoße, frischen Tomaten, Parmaschinken, Rucola und gehobeltem Parmesan <sup>A,C,G,1,2,3,5,7,10</sup>	14,00
088 <b>Stellata:</b> Mozzarella, Salat, Frische Tomaten, Burrata-Käse <sup>A,G</sup>	14,00

## Vegetariane - Vegetarische Pizzen

100 <b>Contadino:</b> Tomatensoße, Mozzarella, Champignons, Paprika, Zwiebeln, Knoblauch <sup>A,G</sup>	11,50
101 <b>Bruschettone:</b> Pizzabrot, nach dem Backen belegt mit frischen Tomaten, Knoblauch, Rucola, gehobelter Parmesan, Oregano, frischem Mozzarella <sup>A,G</sup>	12,00
102 <b>Gamberi:</b> Tomatensoße, Mozzarella, Garnelen, Petersilie, Knoblauch <sup>A,B,G</sup>	13,50
103 <b>Sapori di mare:</b> Tomatensoße, Meeresfrüchte <sup>A,B,G,N</sup>	16,00
104 <b>Porcini &amp; pesto:</b> Mozzarella, Steinpilze, Pesto, Rucola, gehobelter Parmesan, frische Tomaten <sup>A,C,E,F,G,H</sup>	14,50

	€
105 <b>Pugliese:</b> Tomatensoße, frische Tomaten, Petersilie, Knoblauch, italienischer Käse <sup>A,G</sup>	12,50
106 <b>Vegetariana:</b> Mozzarella, gegrillte Zucchini, Auberginen und Paprika <sup>A,G</sup>	13,00
107 <b>Salmone:</b> Pizzabrot, nach dem Backen belegt mit Mozzarella, Lachs, Zitronenschale, Petersilie, Zwiebeln <sup>A,D,G</sup>	16,00
108 <b>Funghi:</b> Tomatensoße, Mozzarella, Champignons <sup>A,G</sup>	10,50
109 <b>Saporita:</b> Tomatensoße, Mozzarella, gegrillte Auberginen, Gorgonzola <sup>A,G</sup>	12,50
110 <b>Cipollotte:</b> Mozzarella, Zwiebeln, Sardellen <sup>A,B,G</sup>	11,00
111 <b>Calzone Vegetariano:</b> Tomatensoße, Mozzarella, Auberginen, Zucchini, Champignons, Paprika <sup>A,G</sup>	13,00
112 <b>Broccoli:</b> Tomatensoße, Mozzarella, Brokkoli, Knoblauch, Zwiebeln, Sardellen (scharf) <sup>A,B,G</sup>	12,50



## GETRÄNKE



700 Coca Cola 1 l (Abholpreis) <sup>1,5,7,9</sup>	5,00
701 Fanta 1 l (Abholpreis) <sup>1,5,7</sup>	5,00
702 Mezzo-Mix 1 l (Abholpreis) <sup>1,5,7,9</sup>	5,00

Anfangs bieten wir Salate, Pizza und Pasta an - doch schon bald erweitern wir unser Sortiment um Fleisch- und Fischspeisen, Desserts und vieles mehr.

Als italienische Familie aus Apulien, reichen wir Ihnen traditionelle italienische Speisen. Unsere Familie hat jahrelange Erfahrung in der Gastronomie gesammelt und ist jetzt im „Al Borgo“ (ital. für „Das Dorf“) für Sie da. Unser Name ist als Hommage unserem Standort auf dem Schafhof gewidmet. Denn wie im Dorf wollen wir uns integrieren und für Alle da sein - in der ehemaligen Gaststätte „Zur Brenne“.



im Gasthaus „Zur Brenne“

**Familie Giordano**  
**Weiler Schafhof 50**  
**73230 Kirchheim/Teck**

**Tel.: 07021-736 47 20**  
**WhatsApp: 0178 10 54 759**

**E-Mail: info@al-borgo.de**  
**www.al-borgo.de**



Pizza aus dem Holzofen

Satz: Werbeagentur www.meyerbernd.com • Stand 2023-02 • Für Druckfehler keine Haftung



**Al Borgo - Ristorante & Pizzeria**  
**im Gasthaus „Zur Brenne“**  
**Familie Giordano**  
**Weiler Schafhof 50**  
**73230 Kirchheim/Teck**

**Täglich:**  
**Holzofenpizza**

**Jeden Freitag:**  
**Fischmenü mit frischem Fisch.**  
**Nur mit Reservierung!**

**Jeden Sonntag:**  
**Ausschließlich Original Italienisches**  
**Menü in der Zeit von 11:30-14:30 Uhr.**  
**Nur mit Reservierung!**

**Öffnungszeiten:**  
**Di.-So. 17:00 – 21:30 Uhr**  
**So: 11:30 – 14:30 Uhr**  
**Mo: Ruhetag**

**Reservieren, oder**  
**Bestellen und Abholen:**  
**Tel.: 07021-736 47 20**  
**WhatsApp: 0178 10 54 759**

**E-Mail: info@al-borgo.de**

**www.al-borgo.de**



## SALATE



Alle Salate wahlweise mit Joghurtdressing oder Essig und Öl €

- 001 Insalata verde: Grüner Blattsalat 4,00
- 002 Insalata mista piccola: Blattsalat, Gurken, Karotten, Tomaten 4,50
- 003 Insalata mista grande: Blattsalat, Gurken, Karotten, Tomaten 7,50
- 004 Insalata del Borgo: Gemischter Salat, Mais, Karotten, Gurken, Eier, Artischocken, Schinken, frische Tomaten und frischer Mozzarella C,G,1,2,3,5,7,10 14,50
- 005 Insalata Carpe diem: Gemischter Salat, Karotten, Thunfisch, Zwiebeln, Eier, frische Tomaten, Rucola und gehobelter Parmesan-Käse C,D 14,50
- 006 Insalata tonno & cipolla: Frische Tomaten, Thunfisch, Zwiebeln und Oregano D 9,00



## PASTA



- 016 Orecchiette salsiccia e funghi porcini: Frische Nudeln, frische Salsiccia, Steinpilze, frische Tomaten, Tomatensoße A,G,1,2,3,7 14,00
- 017 Orecchiette cacio e ricotta: Tomatensoße, frischer italienischer Käse, Rucola A,G 12,50
- 018 Ravioli burro e salvia: Eiernudeln, Butter, Salbei A,C,G 12,00
- 019 Ravioli al pomodoro: Eiernudeln, Tomatensoße, Rucola, gehobelter Parmesan-Käse A,C,G 12,00
- 020 Tagliolini all'amatriciana: Schweinebacken, Tomatensoße, Zwiebeln, Pecorino-Käse A,G,1,2,3,7 12,50
- 021 Tagliolini contadina: Gemischtes Gemüse, frische Tomaten und Oliven A 12,50
- 022 Gnocchi alla sorrentina: Tomatensoße, Basilikum, frischer Mozzarella-Käse A,G 12,00
- 023 Spaghetti al pomodoro: Tomatensoße A 9,50
- 024 Spaghetti alla carbonara: Schweinebacken, Eier, Pfeffer, Parmesan-Käse A,C,G 11,50
- 025 Spaghetti aglio e olio: Knoblauch, Olivenöl A 9,50

- 026 Penne all'arrabbiata: Tomatensoße, Oliven, Knoblauch (scharf) A € 10,50
- 027 Penne alla boscaiola: Tomatensoße, Schinken, Sahne, Champignons, Erbsen A,C,G,1,2,3,5,7,10 11,50
- 028 Rigatoni alla bolognese: Tomaten-Rinderhackfleischsoße A,C,G,1,2,3,5,7,10 12,00
- 029 Rigatoni 4 formaggi: Sahnesoße, vier verschiedene Käsesorten A,C,G 12,50
- 030 Tortellini panna e prosciutto: Sahnesoße, Schinken A,C,G,1,2,3,5,7,10 12,50

## Pasta al forno - Pasta überbacken

- 040 Tortellini al forno: Schinken, Tomaten-Rinderhackfleischsoße, Champignons, Béchamelsoße, Mozzarella A,C,G,1,2,3,5,7,10 13,00
- 041 Rigatoni al forno: Schinken, Tomaten-Rinderhackfleischsoße, Champignons, Béchamelsoße, Mozzarella A,C,G,1,2,3,5,7,10 13,00
- 042 Cannelloni ricotta e spinaci: Tomatensoße, Spinat, Mozzarella, Béchamelsoße A,C,G 13,00
- 043 Lasagne al forno: Tomaten-Rinderhackfleischsoße, Mozzarella, Béchamelsoße A,C,G,1,2,3,5,7,10 13,00
- 045 Cannelloni: Gefüllte Nudelrollen mit Rinderhackfleisch und Bolognesesoße A,C,G,1,2,3,5,7,10 13,00



## HOLZOFEN-PIZZEN



Unsere Pizzen werden original italienisch hergestellt und im Holzofen gebacken. Unsere Zutaten: Italienisches Mehl vom Typ 00 (aus Weichweizen – Grano Tenero). Salz, Öl und Bierhefe, für eine lang reife Pizza. PS: Wir bieten auch glutenfreie Pizzen an.

Die Sauerteigbildung ist ein grundlegender Prozess bei der Zubereitung einer guten Pizza, aber sie ist wenig bekannt. Während sich die Hefegärung auf die Volumenvergrößerung des Teigs bezieht, die durch die gärende Wirkung der Hefe verursacht wird, die Kohlendioxid produziert, das in der Struktur des Klebers eingeschlossen bleibt, ist die Reifung eine Reihe von Prozessen, die in die entgegengesetzte Richtung dessen gehen, was beim Kneten geschieht, d. h. die komplexeren Strukturen, Proteine, Stärke und Fette, werden nach und nach in einfachere Elemente zerlegt.

## Pizze rosse - Pizza mit Tomatensoße (und alle Pizzen mit Mozzarella)

- 050 Margherita A,G € 8,50
- 051 Napoli: Sardellen, Kapern, Oliven, Oregano A,G,D 9,00
- 052 Prosciutto e Funghi: Schinken, Champignons A,G,1,2,3,5,7,10 11,50
- 053 Salame e Funghi: Champignons, Salami A,G,1,2,3,5,7,10 11,50
- 054 4 Stagioni: Oliven, Artischocken, Champignons, Schinken (in 4 Abschnitte unterteilt) A,G,1,2,3,5,7,10 11,50
- 055 Capricciosa: Oliven, Artischocken, Champignons, Schinken A,G,1,2,3,5,7,10 11,50
- 056 Tris: Champignons, Schinken, Salami A,G,1,2,3,5,7,10 11,50
- 057 Mexico: Scharfe Salami, Zwiebeln, Paprika, Oliven A,G,1,2,3,5,7 12,50
- 058 Calzone: Schinken, Champignons A,G,1,2,3,5,7,10 11,50
- 059 Parma: Parmaschinken A,G,1,2,3,5,7,10 14,00
- 060 Gamberetti: Garnelen, Knoblauch, Petersilie A,B 15,00
- 061 Diavola: scharfe Salami A,G,1,2,3,5,7,10 12,00
- 062 Tonno & Cipolla: Zwiebeln, Thunfisch A,D 13,00
- 063 Patatosa: Pommes, Würstchen A,G,1,2,3,5,7,10 12,00
- 064 Hawaii: Schinken, Ananas A,G,1,2,3,5,7,10 12,00
- 065 Salsiccia: Salsiccia A,G,1,2,3,5,7,10 12,50
- 066 Bolognese: Bolognesesoße A,G,1,2,3,5,7,10 11,50
- 067 Salami: Salami A,G,1,2,3,5,7 10,50
- 068 Prosciutto: Schinken A,G,1,2,3,5,7,10 10,50
- 069 Fantasia del Pizzaiolo: Nach der Fantasie des Pizzabäckers (Überraschung) A... 14,00



Deklarationspflichtige Allergene: A=enthält Weizen, Roggen, Gerste • B=Krebstiere • C=Eier • D=Fisch • E=Erdnüsse • F=Soja • G=Milch • H=Schalenfrüchte (Nüsse) • I=Sellerie • J=Senf • K=Sesamsamen • L=Schwefeldioxid und Sulfite • M=Lupinen • N=Weichtiere (Schnecken, Muscheln, Kalmare, Austern). Bitte fragen Sie uns wenn Sie Allergien haben. Wir informieren Sie über unsere Zutaten! Zusatzstoffe: 1 Stabilisatoren E450/E451 • 2 Farbstoff • 3 Konservierungsstoff • 4 Süßungsmittel • 5 Säuerungsmittel • 6 Phosphat • 7 Antioxidationsmittel • 8 geschwärzt • 9 Coffeinhaltig • 10 Geschmacksverstärker