

*Cucina  
Italiana*

DA  
NONNO FRANCO

Das Rössle war 1989 unser erster Meilenstein,  
17 Jahre später sollte La Stradina der nächste sein,  
Mio piccolo war stets an unserer Seite,  
Mia grande ist nun die Zweite.

Herzlich Willkommen in Nonno Franco,  
hier machen meine Tochter und ich weiter so,  
meine Frau und mein Sohn bleiben dafür „classico“.

Mit Liebe und Humor arbeiten wir,  
und hoffen Sie fühlen sich wohl hier.  
Ein gutes Essen macht die Seele froh,  
in diesem Sinne „buon appetito“ !



# Antipasti

## Salat am Buffet

- |   |  |       |
|---|--|-------|
| 1 | Klein  | 4.00  |
| 2 | Groß   | 6.00  |
| 3 | <b>Caprese di Bufala</b> <sub>3</sub>                            | 11.00 |
|   | Büffelmozzarella - frische Kirschtomaten -<br>Basilikum - Rucola |       |
| 4 | <b>Carpaccio al Tartufo Nero</b>                                 | 15.00 |
|   | Rindercarpaccio - Trüffel -<br>gehobelter Parmesankäse - Rucola  |       |

# Zuppa

- |   |   |      |
|---|---|------|
| 5 | <b>Vellutata di Pomodoro</b>            | 6.00 |
|   | Tomatencremesuppe mit Croutons aus Brot |      |

# Pizza

- |    |   |       |
|----|---|-------|
| 6  | <b>Pizza Brot</b>   | 6.00  |
| 7  | <b>Pizza Margherita</b><br>Tomatensoße - Mozzarella   | 8.00  |
| 8  | <b>Pizza Salami</b> <sup>1+2</sup><br>Tomatensoße - Mozzarella - Salami   | 9.00  |
| 9  | <b>Pizza Speciale</b> <sup>1+2+3+4</sup><br>Tomatensoße - Mozzarella - Salami - Schinken -<br>Champignons - Peperoni                          | 11.00 |
| 10 | <b>Pizza Caprese</b><br>Frische Kirschtomaten - Mozzarella - Basilikum  | 9.50  |
| 11 | <b>Pizza con Verdura</b><br>Frische Kirschtomaten - Mozzarella -<br>Frisches Gemüse - Basilikum   | 11.00 |
| 12 | <b>Pizza con Salsiccia Pugliese</b> <sup>1+3</sup><br>Frische Wurst aus Apulien - Frische Kirschtomaten -<br>Brokkoli - Sardellen - Basilikum | 13.00 |

Alle Preise sind in Euro angegeben, inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer

- |           |  |       |
|-----------|--|-------|
| <b>13</b> | <b>Pizza Tonno</b><br>Tomatensoße - Mozzarella - Thunfisch   | 11.00 |
| <b>14</b> | <b>Pizza Nonno Franco</b> <sub>5</sub><br>Mozzarella - Ziegenkäse - Sultaninen - Pistazien - Honig - Pinienkerne | 14.00 |
| <b>15</b> | <b>Pizza al Tartufo Nero</b><br>Trüffel - Ei - Gorgonzola - Mozzarella - Gehobelter Parmesankäse - Rucola        | 15.00 |
| <b>16</b> | <b>Pizza con Gamberoni e Salmone</b><br>Frische Kirschtomaten - Garnelen - Lachs - Mozzarella - Basilikum        | 16.00 |
| <b>17</b> | <b>Pizza IQ Hotel</b> <sub>2,3,4</sub><br>Schinken - Champignons - Peperoni - Tomatensoße - Mozzarella           | 11.00 |
| <b>18</b> | <b>Pizza Jessica</b> <sub>1,2</sub><br>Salami - Champignons - Peperoni - Tomatensoße - Mozzarella                | 11.00 |

Zusätzliche Beilagen, Änderungen und Extras auf Anfrage

1 Pizza auf 2 Tellern = Aufpreis 1.00 €

glutenfreie Pizza = Aufpreis 3,50 €

# Primi Piatti

- |    |  |       |
|----|--|-------|
| 19 | <b>Spaghetti al Pomodoro e Basilico</b>  | 10.00 |
|    | Frische Kirschtomaten - Basilikum -<br>Knoblauchzehe - Olivenöl                            |       |
| 20 | <b>Spaghetti con Frutti di Mare</b>  | 15.00 |
|    | Garnelen - Meeresfrüchte - Knoblauchzehe -<br>Frische Kirschtomaten - Weißwein - Basilikum |       |
| 21 | <b>Rigatoni con Salsiccia Pugliese</b> <sup>1-3</sup>                                      | 12.00 |
|    | frische Wurst aus Apulien - frische Kirschtomaten -<br>Knoblauchzehe - Basilikum           |       |
| 22 | <b>Rigatoni con Salmone e Arancio</b>  | 14.00 |
|    | Lachs - Frizzantino Wein - Orangensoße   |       |
| 23 | <b>Rigatoni al Forno</b> <sup>2-3-4</sup>  | 10.50 |
|    | Tomatensoße - Sahne - Schinken - Erbsen -<br>überbacken mit Mozzarella                     |       |
| 24 | <b>Risotto alla Milanese</b>   |       |
|    | Weißwein - Safran - gehobelter Parmesankäse  | 13.00 |
| 25 | <b>Risotto 4 Formaggi e Tartufo</b>  |       |
|    | 4 Sorten Käse - Sahne - Trüffel -<br>gehobelter Parmesankäse                               | 15.00 |

Alle Preise sind in Euro angegeben, inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer

# Secondi Piatti

- 26 Gamberoni e Calamari** 18.00  
Garnelen - Calamari - Sardellen -  
Knoblauchzehe - Kapern - Frische Kirschtomaten -  
Basilikum - Brot
- 27 Salsiccia con Verdure** <sup>1,3</sup> 15.00  
Frische Wurst aus Apulien - Frisches Gemüse -  
Frische Kirschtomaten - Basilikum -  
Knoblauchzehe - Brot

# Gelato

- 28 Tartufo Classico** 5.50  
Zabaionecreme bedeckt mit Kakao und  
Haselnussstückchen
- 29 Tartufo Bianco** 5.50  
feine Kaffee- & Zabaionecreme bedeckt mit  
weißen Baiserstückchen

# Kaffee

30 Espresso 9	2.20
31 Espresso Macchiato 9	2.30
32 Espresso Corretto 9	2.70
33 Espresso Doppio 9	3.30
34 Tasse Kaffee 9	2.80
35 Cappuccino 9	3.20
36 Latte Macchiato 9	3.60
37 Tee	2.80
38 Heiße Schokolade	3.20

Alle Preise sind in Euro angegeben, inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer



# Spirituosen

39	<b>Aperol Spritz</b>	<sup>1-3</sup>		0,2 l	5.90
40	<b>Prosecco</b>			0,1 l	3.80
41	<b>Martini Bianco</b>			2 cl	4.90
42	<b>Campari Soda</b>	<sup>1-3</sup>		2 cl	4.90
43	<b>Campari Orange</b>	<sup>1-3</sup>		2 cl	4.90
44	<b>Grappa</b>		40%	2 cl	4.50
45	<b>Sambuca</b>	<sup>1</sup>	35%	2 cl	4.00
46	<b>Averna</b>		34%	2 cl	4.00
47	<b>Ramazotti</b>	<sup>1</sup>	30%	2 cl	4.00

# Wein

48	<b>Primitivo del Salento I.G.T.</b>	13% vol		1/8	3.20
49	Voll und harmonisch, ziemlich wuchtig mit typischem Aroma von roten Beeren.			1/4	5.90

50	<b>Merlot del Veneto I.G.T.</b> 12% vol	1/8	3.20
51	Trocken, füllig und harmonisch, intensiv. Ideal zu Nudeln, Pizza, Fleisch, Käse und Wild.	1/4	5.90
52	<b>Rosato del Salento I.G.T.</b> 12% vol	1/8	3.20
53	Blumig nach Rose, Veilchen, fruchtige Noten von Beeren. Weich und leicht, voll und anhaltend.	1/4	5.90
54	<b>Chardonnay del Veneto I.G.T.</b> 12% vol	1/8	3.20
55	Intensiv und frisch, fruchtig und mild, trocken, komplex, geschmeidig und wuchtig.	1/4	5.90
56	<b>Weißweinschorle süß / sauer</b>	1/8	3.80
57		1/4	4.80
58	<b>Pinot Grigio delle Venezie I.G.T.</b> 12% vol	1/8	3.20
59	Weich, kräftig, trocken, harmonisch, voll im Geschmack , fruchtig und leicht aromatisch.	1/4	5.90
60	<b>Nero d'Avola Terre Siciliane I.G.T.</b> 12% vol	1/8	3.20
61	Voll, mit dem richtigen Anteil an Tanninen, rund und lang anhaltend, fruchtig, mitwürzigen Noten.	1/4	5.90

Alle Preise sind in Euro angegeben, inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer

# Non alcohol

62	<b>San Pellegrino</b>	0,5 l	3.60
63	<b>Acqua Panna</b>	0,5 l	3.60
64	<b>Tafelwasser</b>	0,3 l	2.20
65	<b>stilles Wasser</b>	0,3 l	2.20
66	<b>Coca Cola</b> <sup>1-9</sup>	0,3 l	2.70
67	<b>Cola Light</b> <sup>1-8-9</sup>	0,3 l	2.70
68	<b>Fanta</b> <sup>1-3</sup>	0,3 l	2.70
69	<b>Spezi</b> <sup>1-3-9</sup>	0,3 l	2.70
70	<b>Sprite</b>	0,3 l	2.00
71	<b>Apfelsaft</b>	0,3 l	2.70
72	<b>Apfelsaftschorle</b>	0,3 l	2.70
73	<b>Orangensaft</b>	0,3 l	2.70
74	<b>Orangensaftschorle</b>	0,3 l	2.70

75	<b>Johannisbeersaft</b>	0,3 l	2.70
76	<b>Johannisbeersaftschorle</b>	0,3 l	2.70

## *Bier*

77	<b>Original Münchner Hell</b>	0,3 l	2.80
78	<b>Original Münchner Hell</b>	0,5 l	3.60
79	<b>Premium Pils</b>	0,33 l	3.60
80	<b>Bier Alkoholfrei</b>	0,33 l	3.60
81	<b>Hefeweizen</b>	0,5 l	3.60
82	<b>Kristallweizen</b>	0,5 l	3.60
83	<b>leichtes Weizen</b>	0,5 l	3.60
84	<b>Radler</b>	0,3 l	2.80
85	<b>Radler</b>	0,5 l	3.60

Alle Preise sind in Euro angegeben, inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer

### **Zugelassene Konservierungsstoffe und Lebensmittelzusätze:**

- Nr. 1: mit Farbstoff
- 2: mit Konservierungsstoff
- 3: mit Antioxidationsmittel
- 4: mit Geschmacksverstärker
- 5: geschwefelt
- 6: geschwärzt
- 7: gewachst
- 8: mit Süßungsmittel(n)
- 9: coffeinhaltig
- 10: chininhaltig

Unsere Pizza- und Pasta-Gerichte sind mit Hartweizengetreide (glutenhaltig).



Öffnungszeiten:

Mo - Fr 11.15 Uhr - 14.00 Uhr

17.00 Uhr - 21.00 Uhr

Sa 17.00 Uhr - 21.00 Uhr

So Ruhetag

[www.nonno-franco.de](http://www.nonno-franco.de)

Telefon: 0731 / 14579872

Lise-Meitner-Straße 26

89081 Ulm