

# Ciao Ciao

PIZZA · PASTA · AMORE





# HERZLICH WILLKOMMEN IM CIAO CIAO!

## Ihr Stück Italien im Herzen von Pforzheim.

Im Ciao Ciao möchten wir Ihnen das Gefühl schenken, für einen Moment in eine andere Welt einzutauchen – dorthin, wo Zeit keine Rolle spielt, Gespräche länger dauern und guter Geschmack immer im Mittelpunkt steht. Lehnen Sie sich zurück, lassen Sie den Alltag hinter sich und genießen Sie die besondere Atmosphäre unseres Hauses.

Unsere Küche ist eine Liebeserklärung an Italien: an sonnengereifte Zutaten, an traditionelle Rezepte und an die Freude, gemeinsam zu essen. Von knuspriger Pizza aus ausgewählten Zutaten über authentische Pasta bis hin zu mediterranen Klassikern und modernen Neuinterpretationen – jedes Gericht entsteht mit großer Hingabe und dem Anspruch, Ihnen ein echtes Stück italienischer Lebensart auf den Teller zu bringen.

Wir arbeiten mit frischen, saisonalen Produkten, die wir sorgfältig auswählen und in unserer Küche mit viel Herz kombinieren. So entstehen Speisen, die vertraut wirken und gleichzeitig überraschen – wie ein Besuch bei guten Freunden in Italien.

Ob zum Mittagessen, für einen genussvollen Abend zu zweit, ein fröhliches Treffen mit Freunden oder bei einem Glas Wein, das Sie an die Küsten Liguriens oder die Hügel der Toskana erinnert: Im Ciao Ciao soll jeder Moment ein Genuss sein.

*Benvenuti – und genießen Sie italienische Gastfreundschaft, die von Herzen kommt.*

Ciao Ciao

PIZZA · PASTA · AMORE



## ANTIPASTI

### **Zuppa del Giorno** 🌿 je nach Tagesangebot

Tagessuppe – frisch zubereitet nach Saison und Marktangebot. **6,90 €**

### **Korb mit hausgemachtem**

#### **Pizzabrot** 🌿 a, d, 1, 6, 7

Dazu eingelegte Oliven und ein Knoblauch-Dip. **5,80 €**

#### **Pizzabrot Classica** 🌿 a, 1, 6

Mit Olivenöl und Oregano. **8,90 €**

#### **Piatto Imperatore** a, 1, 4, 6, 7

Feinste italienische Salami, dazu Oliven und ein Korb hausgemachtem Pizzabrot. **8,90 €**

#### **Caprese** 🌿 d, a, 1, 6

Frische Tomaten mit Mozzarella, Basilikum und feinem Olivenöl. **9,90 €**

#### **Camberetto al Aglio e Olio** a, f, 1, 6

Garnelen mit frischem Knoblauch in Olivenöl gebraten. **9,90 €**

### **Burrata Pugliese** 🌿 d, a, j, 1

Burrata auf Datterini-Tomatenmix und Basilikum-Pesto. **13,50 €**

#### **Pizzabrot Miste** a, d, j, 1, 6

Pizzabrot mit Olivenöl, belegt mit Pesto-Creme, Tomatenwürfeln, Parmaschinken, Rucola und Parmesan. **13,90 €**

#### **Carpaccio di Manzo** a, d, 1, 6

Fein geschnittenes Rinderfilet mit Rucola, frischem Parmesan und Zitronen-Ölivenöl. **15,00 €**

#### **Vitello Tonnato** a, e, 1, 6, 7

Fein geschnittenes Kalbfleisch mit hausgemachter Thunfischcreme, Kapern und Oliven. **16,00 €**

### **Composizione di Antipasto Ciao**

#### **Ciao** je nach Tagesangebot

Aus der Vitrine. **16,90 €**

## INSALATE

### **Gemischter Salat** 🌿 m, d, l, 6

FrISChe Blattsalate der Saison mit Tomaten, Gurken, Karotten und Hausdressing. **4,90 €**

### **Salat Rucola** 🌿 a, m, d, l, 6

Rucolasalat mit frischen Tomaten, Parmesanflocken und gerösteten Pinienkernen. **12,00 €**

### **Insalata Napoletana** a, m, d, c, l, 6

Gemischter Salatteller mit Prosciutto Cotto, Provolone-Käse und einem gekochten Ei. **13,50 €**

### **Salat Capricciosa** a, e, d, l, 6

Gemischter Salat mit Thunfisch, Oliven, Artischocken und zartem Mozzarella. **14,30 €**

### **Salat con Gamberi** a, f, i, m, l, 6

Bunter Blattsalat mit Garnelenspießen, Avocado, Tomaten und Walnüssen. **14,90 €**

### **Salat Selvaggi** a, m, d, l, 6

FrIScher, gemischter Salat mit Datterini-Tomaten, gebratenen Pilzen, roten Zwiebeln, knusprigen Croutons und gerösteten Sonnenblumenkernen. Wahlweise mit saftigen Putenstreifen oder zarten Rinderstreifen. **16,50 €**

## PIZZA - VIELFALT FÜR FEINSCHMECKER

### **Margherita** 🌿 a, d, 1, 6

San Marzano Tomaten, feinster Fior di Latte  
Mozzarella und frisches Basilikum. **10,50 €**

### **Salame** a, d, 1, 4, 6

San Marzano Tomaten, cremiger Fior di Latte  
Mozzarella und würziger Salame. **12,00 €**

### **Noela** 🌿 a, d, 1, 6

San Marzano Tomaten, Fior di  
Latte Mozzarella, Rucola und Grana  
Padano. **12,50 €**

### **Pizza Broccoli Pesto Pecorino** 🌿 a, d, j, 1, 6

Brokkoli, Fior di Latte Mozzarella,  
hausgemachtes Pesto, Kapern und  
Pecorino. **13,50 €**

### **Tonno e Cipolla** a, d, e, 1, 4, 6

Tomatensoße, Thunfisch, Zwiebeln, Kapern  
und Fior di Latte Mozzarella. **13,50 €**

### **Quattro Formaggi** 🌿 a, d, 1, 6

San Marzano Tomaten, Fior di Latte  
Mozzarella, Grana Padano, Gorgonzola,  
Pecorino Romano und Provolone. **13,90 €**

### **Verdura** 🌿 a, d, 1, 6

San Marzano Tomaten, Fior di Latte  
Mozzarella, Grillgemüse, Thymian, Rosmarin,  
Knoblauch und Basilikum. **14,50 €**

### **Prosciutto e Funghi** a, d, 1, 4, 6

San Marzano Tomaten, Fior di Latte  
Mozzarella, Prosciutto, frische Champignons  
und sautierte Artischocken. **15,20 €**

### **Zia Arrabbiata** a, d, 1, 4, 6

San Marzano Tomaten, Fior di Latte  
Mozzarella, pikante Salsiccia, frisches  
Basilikum, Chiliflocken und Olivenöl. **15,50 €**

### **Alla Nonna** a, d, 1, 4, 6

Saftige Hähnchenbrust, bunte  
Paprikastreifen, Kirschtomaten,  
rote Zwiebeln und Fior di Latte  
Mozzarella. **16,00 €**

### **Ciao Ciao** a, d, 1, 4, 6

San Marzano Tomaten, Fior di Latte  
Mozzarella, Rucola, Parmesan, scharfe Salami  
und Knoblauch-Ölivenöl. **16,00 €**

### **Burratone** 🌿 a, d, j, 1, 6

San Marzano Tomaten, Fior di Latte  
Mozzarella, Stracciatella di Burrata,  
Datterini-Tomaten, Basilikum-Pesto und  
Olivenöl. **16,50 €**

### **Burrata Rucola e Parma** a, d

Burrata, Rucola und Parma-Schinken auf  
San Marzano Tomaten und Fior di Latte  
Mozzarella. **17,50 €**

### **Mediterran Highlight** a, d, e, 1, 6

Garnelen, Fior di Latte Mozzarella, Rucola,  
Kirschtomaten, Knoblauchöl und etwas  
Chili. **17,50 €**

## PASTA-SPEZIALITÄTEN

### Spaghetti Aglio, Olio e Peperoncino 🌿 a, 1, 6

Frischer Knoblauch, Chili und frische  
Tomaten.

Hähnchen + 3,90 €

Rinderfiletstücke + 4,90 €

Garnelen + 4,90 € **11,50 €**

### Tortellini Panna e Prosciutto a, c, d, h, 1, 4, 6

Mit Schinken in hausgemachter  
Sahnesoße.

**12,50 €**

### Spaghetti Napoli 🌿 a, 1, 6

Spaghetti in einer aromatischen  
Tomatensoße aus reifen Datterini-Tomaten,  
abgerundet mit frischem Basilikum und  
bestem Olivenöl extra vergine.

scharf +0,50 € **12,50 €**

### Casarecce al Pesto Genovese 🌿 a, j, 1, 6

Hausgemachtes Basilikum-Pesto mit  
gerösteten Sonnenblumenkernen und  
Parmesan.

**12,50 €**

### Casarecce al Limone 🌿 a, c, d, 1, 6

Cremige Pasta in feiner Zitronen-Weißwein-  
Parmesan-Soße, verfeinert mit frisch  
geriebenem Zitronenabrieb und einem Hauch  
Olivenöl extra vergine.

**13,90 €**

### Casarecce Quattro Formaggi 🌿 a, d, 1, 6

Feine Pasta in einer cremigen Komposition  
aus vier ausgewählten Käsesorten,  
harmonisch abgeschmeckt mit Sahne und  
Parmesan.

**13,90 €**

### Spezial: Spaghetti Carbonara

**Romana** a, c, e, 1, 4, 6

Pecorino Romano, Guanciale, Eigelb und  
frisch gemahlener Pfeffer.

**13,90 €**

### Spaghetti con Ragù alla Bolognese a, 1, 6

Herzhaftes Rinderhackfleisch in saftiger  
Tomatensoße.

**14,20 €**

## OFENFRISCHE KÖSTLICHKEITEN

### Tortellini al Forno a, c, d, h, 1, 4, 6

Tortellini mit Schinken in cremiger  
Sahnesoße.

**13,90 €**

### Casarecce al Forno a, d, 1, 4, 6

Champignons, Ragù, Prosciutto und zarter  
Mozzarella in Tomaten-Sahne-Soße. **13,90 €**

### Lasagna al Forno Classica a, d, 1, 4, 6

Herzhaftes Bolognese vom Rind mit  
hausgemachter Béchamelsoße und Fior di  
Latte Mozzarella.

**14,50 €**

## DESSERTKARTE

**Veganes Tagesangebot** 🌱 je nach Angebot

**6,90 €**

**Panna Cotta** 🌱 d, 1, 3, 5, 6

Cremige italienische Spezialität, serviert mit frischer Beerensoße.

**5,50 €**

**Tiramisu Classico** 🌱 a, c, d, 1, 5, 6, 9

Löffelbiskuits, geschichtet mit hausgemachter Mascarpone-Creme.

**7,90 €**

## KAFFEE

**Espresso** **1,90 €**

**Espresso Macchiato** **2,90 €**

**Doppelter Espresso** **3,80 €**

**Cappuccino** **3,50 €**

**Latte Macchiato** **3,90 €**

**Heiße Schokolade** **3,50 €**

## TEEAUSWAHL

**Fritjof No. 1** **3,70 €**

Darjeeling – ein frischer, leichter Schwarztee aus Indien

**Jantje No. 7** **3,70 €**

Ein leichter, aromatischer China-Grüntee mit Jasmin und ganzen Himbeeren

**Hilde No. 9** **3,70 €**

Milder Früchtetee mit Erdbeer-, Himbeer- und Moosbeergeschmack

**Stine No. 25** **3,70 €**

Belebende Mischung aus Kräutern und Früchten mit einem frischen Ingwer-Orangen-Geschmack

## KALTE GETRÄNKE

Cola / Cola Zero	0,33 l	3,80 €
Orangen- /	0,2 l	3,30 €
Zitronenlimo / Cola-Mix	0,4 l	4,70 €
Bitter Lemon /	0,2 l	3,70 €
Ginger Ale		
Bad Liebenzeller	0,25 l	3,30 €
Medium / Still	0,75 l	5,70 €
Tafelwasser	0,2 l	2,90 €
Sprudel / Still	0,4 l	4,20 €

## HAUSLIMONADEN

<b>Basilikum-Zitronen-Limo</b>	0,3 l	4,80 €
(Frisches Basilikum, Zitronensaft, Zuckersirup)		
<b>Beeren-Zitronen-Limo</b>	0,3 l	4,80 €
(Himbeere, Zitronensaft und Bitter Lemon)		

## SAFTSCHORLEN

Apfel /	0,2 l	3,20 €
Orange / Maracuja /	0,4 l	4,60 €
Johannisbeere		

## WEISSWEIN

Ciao Ciao Weiß	0,2 l	8,50 €
	0,75 l	29,90 €

## ROTWEIN

Ciao Ciao Rot	0,2 l	10,50 €
	0,75 l	36,90 €

## ROSÉWEIN

Ciao Ciao Rosé	0,2 l	8,50 €
	0,75 l	29,90 €

Weitere Flaschenweine auf Anfrage

## BIER VOM FASS

Export	0,3 l	4,80 €
	0,5 l	3,80 €
Hefeweizen	0,3 l	4,60 €
	0,5 l	3,60 €
Radler	0,3 l	4,10 €
	0,5 l	3,40 €

## FLASCHENBIER

Alkoholfreies Weizen	0,5 l	4,60 €
Bleifrei	0,33 l	4,10 €

## KURZE & SPIRITUOSEN

Ramazzotti	2 cl	3,90 €
Averna	2 cl	3,90 €
Sambuca	2 cl	3,90 €
Williams Birne	2 cl	3,90 €
Grappa	2 cl	3,90 €
	4 cl	7,00 €
Cognac	2 cl	3,90 €
	4 cl	7,00 €

Weitere Spirituosen auf Anfrage

## APERITIF & SPRITZ

Ciao Ciao Prosecco	0,1 l	3,90 €
	0,75 l	24,90 €
Lillet White Peach / Wild Berry		7,90 €
Aperol Spritz		7,90 €
Sarti Spritz / Bitter Lemon		7,90 €
Campari Orange		7,90 €
Limoncello Spritz		7,90 €

## Allergenkennzeichnung

- a** Glutenhaltiges Getreide
- b** Lupinenprodukte (z. B. Lupinenmehl)
- c** Eier und Spuren vom Ei
- d** Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse einschließlich Laktose
- e** Fisch und daraus hergestellte Erzeugnisse
- f** Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse
- g** Mollusken (Muscheln, Tintenfische, Schnecken)
- h** Soja und daraus hergestellte Erzeugnisse
- i** Erdnüsse
- j** Schalenfrüchte (z. B. Haselnuss, Mandel, Paranuss, Pistazie, Walnuss)
- k** Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse
- l** Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse
- m** Senf
- n** Sulfite
- 1** mit Farbstoffen
- 2** Antioxidationsmittel
- 3** Konservierungsstoffe
- 4** Nitritpökelsalz
- 5** Süßstoff
- 6** enthält eine Phenylalaninquelle
- 7** geschwärzt
- 8** Chinin
- 9** koffeinhaltig
- 10** enthält tierisches Lab

