

RISTORANTE TERRA E MARE

Inhaber: Zenun Gashi
Buronstraße 30
78224 Singen
Telefon 0 77 31 / 49602

terra-e-mare-singen.de

Wir heißen alle großen und kleinen Gäste herzlich willkommen!
Mit Ihrem Aufenthalt möchten wir Ihnen den Tag verschönern
und wünschen einen guten Appetit.

Gerne stehen wir Ihnen bei der Auswahl der Speisen und Getränke zur
Seite. Haben Sie einen besonderen Wunsch, so sprechen Sie uns an.


Ihre Familie Gashi

Teilen Sie uns bitte mit, wenn Sie gegen bestimmte Stoffe oder Lebensmit-
tel allergisch sind. Wir informieren Sie gerne über Inhaltsstoffe und Zutaten
der einzelnen Gerichte. Bitte beachten Sie jedoch, dass wir keine 100% ige
Garantie geben können. Die Allergen- / Zusatzstoffliste finden Sie auch auf
der letzten Seite.

Sie erhalten alle Speisen auch zum Mitnehmen.

**Bitte beachten Sie, dass wir EC-Zahlungen erst
ab einer Summe von 25€ annehmen.**





APERITIVO – APERITIV


| | |
|---|---------------|
| Aperitivo Prosecco | 5,50 € |
| Campari ⁴ Soda | 0,2 l 5,50 € |
| Campari ⁴ Orange | 5,50 € |
| Aperol ⁴ Orange | 5,50 € |
| Aperol ⁴ Prosecco | 5,50 € |
| Aperol ⁴ Spritz Weißweinschorle ¹⁰ mit Aperol ⁴ | 0,25 l 5,50 € |

ZUPPA – SUPPE

| | |
|---|--------|
| Crema di Pomodoro Tomatencremesuppe ^{A7} mit frischen Schältomaten und Kräutern | 5,50 € |
| Minestrone Feine Gemüsejulienne in Rinderkraftbrühe | 7,50 € |
| Zuppa di Salmone Gebratene Lachsstreifen ^{A4} in feiner Creme ^{A7} | 6,50 € |

ANTIPASTI – VORSPEISEN

| | |
|--|---------|
| Bruschetta Hausgemachtes Brot ^{A1} mit frischen Tomaten, Knoblauch, Basilikum | 6,50 € |
| Bruschetta „Terra e Mare“ Focaccia ^{A4} mit frischen Tomaten, Rucola, Parmesan ^{A7} | 7,50 € |
| Rindercarpaccio Dünn geschnittenes Rinderfilet mit Zitronensaft, Olivenöl, Parmesan ^{A7} | 12,50 € |
| Antipasti „Terra e Mare“ Al gusto del chef - nach Laune unseres Küchenchefs... | 14,50 € |
| Caprese Mozzarella ^{A7} mit frischen Tomaten und Basilikum | 10,50 € |
| Ricotta gratinati überbackener Schafskäse ^{A7} | 8,50 € |
| Verdura grigliata Verschiedene gegrillte Gemüse mit frischen Kräutern | 13,50 € |
| Vitello Tonnato Kalbfleisch mit Thunfischsoße ^{A4} und Kapern | 13,50 € |





INSALATA – SALAT

| | |
|---|---------|
| Insalata Mista Piccola Kleiner gemischter Salat | 6,50 € |
| Insalata Mista Grande Großer gemischter Salat | 8,50 € |
| Insalata Tonno Großer gemischter Salat mit Thunfisch ^{A4} | 10,50 € |
| Insalata Pomodoro e Tonno Frische Tomaten mit Thunfisch ^{A4} , Zwiebeln und Rucola | 10,50 € |
| Insalata Contadina Peperoni, Schafskäse ^{A7} , Oliven ⁶ , Zwiebeln | 12,50 € |
| Insalata Gamberoni Großer gemischter Salat mit gebratenen Garnelen ^{A2} | 13,50 € |
| Insalata Salmone Großer gemischter Salat mit Lachsstreifen und Zucchini ^{A4} | 13,50 € |
| Insalata Tacchina Großer gemischter Salat mit frischen, gebratenen Champignons und Putenstreifen | 13,50 € |
| Insalata „Terra e Mare“ Großer gemischter Salat mit Thunfisch ^{A4} , Hinterschinken ^{1,3,5} , Ei ^{A3} , Oliven ⁶ , Artischocken | 13,50 € |

Wahlweise mit Joghurt^{A7}- oder Balsamicodressing⁴

Zu jedem Salat servieren wir frisch gebackenes Brot





PIZZA

| | |
|---|---------|
| Margherita ^{A1,A7} Tomatensoße, Käse | 9,50 € |
| Funghi ^{A1,A7} Tomatensoße, Käse, Champignons | 10,50 € |
| Salame ^{A1,A7,1,3,5} Tomatensoße, Käse, Salami | 10,50 € |
| Prosciutto ^{A1,A7,1,3,5} Tomatensoße, Käse, Hinterschinken | 10,50 € |
| Verdure ^{A1,A7} Tomatensoße, Käse, gegrilltes Gemüse | 13,50 € |
| Mozzarella ^{A1,A7} Tomatensoße, Mozzarella, Basilikum, Tomaten | 11,50 € |
| Romana ^{A1,A7,1,3,5} Tomatensoße, Käse, Salami, Hinterschinken, Champignons | 12,50 € |
| Calzone ^{A1,A7,1,3,5} Gefüllt mit Tomatensoße, Käse, Salami, Hinterschinken, Champignons | 12,50 € |
| Hawaii ^{A1,A7,1,3,5} Tomatensoße, Käse, Hinterschinken, Ananas | 10,50 € |
| Pizza Quattro formaggi ^{A1,A7} Tomatensoße, vier verschiedene Käsesorten | 11,50 € |
| Pizza Sofia Loreo ^{A1,A7,1,3,5,6} Tomatensoße, Salami, Schinken, Paprika, Ei, Champignons | 12,50 € |
| Tonno e Cipolla ^{A1,A4,A7} Tomatensoße, Käse, Thunfisch, Zwiebeln | 12,50 € |
| Diavolo ^{A1,A7,1,3,5} Tomatensoße, Käse, scharfe Salami, Peperoni | 13,50 € |
| Salmone ^{A1,A7} Tomatensoße, Käse, Lachsstreifen, Spinat, Knoblauch | 13,50 € |
| Frutti di Mare ^{A1,A7,A14} Tomatensoße, Käse, Meeresfrüchte, Knoblauch | 13,50 € |
| Quattro Stagioni ^{A1,A7,1,3,5,6} Tomatensoße, Käse, Schinken, Champignons, Spargel, Oliven, Artischocken | 13,50 € |
| Pizza Parma ^{A1,A7} Parmaschinken, Rucola, Parmesan, Cherrytomaten | 13,50 € |
| Pizza Gamberoni ^{A1,A7} Garnelen, Knoblauch, Cherrytomaten, Rucola, Parmesan | 13,50 € |
| Pizza „Terra e Mare“ Tomatensoße, Käse, Büffelmozzarella, Parmaschinken, Kirschtomaten und Pesto | 14,50 € |



Sie wünschen weitere Zutaten?


Gerne! Pro weitere Zutat berechnen wir 1 €






PASTA – NUDELN

| | |
|---|---------|
| Spaghetti Napoli Spaghetti ^{A1} mit Tomatensoße | 8,50 € |
| Spaghetti Bolognese Spaghetti ^{A1} mit Tomaten-Hackfleischsoße | 10,50 € |
| Spaghetti Carbonara Spaghetti ^{A1} mit Hinterschinken ^{1,3,5} , Pancetta, Ei ^{A3} , Sahne ^{A7} , Parmesan | 11,50 € |
| Spaghetti Aglio e Olio Spaghetti ^{A1} mit Tomaten, Oliven ⁶ , Knoblauch, Chilli (scharf) | 9,50 € |
| Spaghetti Frutti di Mare Spaghetti ^{A1} mit Meeresfrüchte ^{A14} in feiner Weißweinssoße ^{A7,10} | 14,50 € |
| Spaghetti ai Scampi Spaghetti ^{A1} mit Scampis ^{A2} in feiner Weißweinssoße ^{A7,10} | 14,50 € |
| Tagliatelle Solemar Tagliatelle mit Scampi, Gemüsevariationen in Weißweinssoße ^{A7,10} | 13,50 € |
| Tagliatelle al Salmone Tagliatelle ^{A1} mit Lachswürfel ^{A4} in feiner Rosé-Soße ^{A7} | 14,50 € |
| Rigatoni al tocco Rigatoni ^{A1} mit Rindfleisch, Rosmarin, roten Zwiebeln in Rotwein-Tomatensoße ^{A7,10} | 13,50 € |
| Rigatoni Quattro formaggi Rigatoni mit vier verschiedenen Käsesorten ^{A7,10} | 11,50 € |
| Tagliatelle „Terra e mare“ Tagliatelle ^{A1} mit gebratenen Steinpilzen, Scampi ^{A2} , Cherrytomaten und Rucola in leichter Weißweinssoße ^{A7,10} | 14,50 € |
| Tortellini alla Panna Tortellini ^{A1} mit Schinkensahnesoße ^{A7,1,3,5} | 11,50 € |
| Penne Primavera Penne ^{A1} mit frischem Gemüse | 11,50 € |
| Penne Arrabiata Penne ^{A1} mit Cocktailtomaten, Peperoni, Knoblauch, Chilli (scharf) | 10,50 € |
| Ravioli basilico Gefüllte Ravioli ^{A1} in feiner Tomatensoße mit Basilikum und Mozzarella ^{A7} | 13,50 € |
| Gnocchi alla campania Gnocchi mit gebratenen Paprika und Spinat in feiner Gorgonzolasoße ^{A7} | 12,50 € |
| Gnocchi Giganti Kartoffelteigklößchen gefüllt mit Ricotta und Käse an feiner Steinpilzsoße ^{A7} | 12,50 € |
| Gnocchi all' amatriciana Kartoffelteigklößchen mit Speck, Zwiebeln und Oliven in feiner Tomatensoße | 12,50 € |



Gerne stellen wir Ihnen auch unsere tagesaktuellen
Gerichte mit frischer Pasta vor - fragen Sie uns!





AL FORNO – ÜBERBACKEN

| | |
|---|---------|
| Lasagne ^{A7} Lasagne ^{A1} mit Hackfleisch und Tomatensoße | 12,50 € |
| Cannelloni della Casa ^{A7} Cannelloni ^{A1} gefüllt mit Ricotta ^{A7} , Spinat, Tomaten | 12,50 € |
| Tris di Pasta ^{A7} Drei verschiedene Nudelsorten ^{A1} in Hackfleischsoße | 12,50 € |
| Tortellini al Forno ^{A7} Tortellini ^{A1} mit Hinterschinken ^{1,3,5} , Champignons | 12,50 € |
| Rigatoni al Forno ^{A7} Rigatoni ^{A1} in Hackfleischsoße überbacken | 12,50 € |

PESCE – FISCH

| | |
|--|---------|
| Calamari alla Griglia gegrillter Calamari ^{A14} in feiner Knoblauch-Zitronensoße | 25,50 € |
| Salmone alla Griglia Lachs ^{A4} vom Grill | 25,50 € |
| Scampi ai Ferri gegrillte Riesengarnelen ^{A2} in feiner Knoblauch-Zitronensoße | 27,50 € |
| Pesce misto Griglia Verschiedene Fischarten ^{A4} vom Grill | 26,50 € |
| Doradenfilet Doradenfilet vom Grill | 24,50 € |

Bitte wählen Sie eine Beilage: Gemüse, Rosmarinkartoffeln oder Bandnudeln^{A1} Jede weitere Beilage: **2,50 €**





CARNE – FLEISCH

| | |
|---|---------|
| Scaloppina ai Gorgonzola Kalbsrücken in Gorgonzola-Soße ^{A7} | 24,50 € |
| Scaloppina Vino Bianco Kalbsrückenmedaillons in Weißweinsauce ^{A7,10} | 24,50 € |
| Scaloppina alla pizzaiola Kalbsrückenmedaillons in einer mit Oliven und Oregano verfeinerten Soße aus frischen gehackten Tomaten ^{A7,10} | 25,50 € |
| Piccata Milanese Kalbsrücken in Parmesan-Ei-Hülle ^{A1,A3,A7} , Spaghetti und Tomatensoße | 25,50 € |
| Saltimbocca alla Romana Kalbsrückenmedaillons mit Parmesan ^{A7} in Salbeisoße | 25,50 € |
| Bistecca ai Cipolle (Zwiebelrostbraten) Argentinisches Steak in Bratensoße mit gerösteten Zwiebeln | 25,50 € |
| Bisteca Gorgonzola Argentinisches Steak mit Gorgonzola ^{A7} | 25,50 € |
| Wurstsalat mit würziger Soße | 10,50 € |

Bitte wählen Sie eine Beilage: Gemüse, Rosmarinkartoffeln
oder Bandnudeln^{A1}. Jede weitere Beilage: **2,50 €**

DOLCE – DESSERT

| | |
|--|--------|
| Schoko-Soufflé / Pana Cotta / Tiramisu / Tartufo Eis | 6,50 € |
|--|--------|

CAFFÈ E TÈ – KAFFEE UND TEE

| | |
|--|--------|
| Espresso ⁸ | 2,50 € |
| Espresso ⁸ Doppio | 3,50 € |
| Espresso ⁸ Coretto (mit Grappa) | 3,50 € |
| Kaffee ⁸ | 3,00 € |
| Cappuccino ^{A7,8} | 3,50 € |
| Latte Macchiato ^{A7,8} | 3,50 € |
| Tee (versch. Sorten) | 2,00 € |
| Tee mit Rum | 2,50 € |
| Heiße Schokolade ^{A7,8} | 2,50 € |





SENZA ALCOOL – ALKOHOLFREI

| | | |
|---|--------|--------|
| Aqua Gourmet (still) | 0,75 l | 4,00 € |
| Aqua Gourmet (still) | 0,5 l | 3,50 € |
| Aqua Gourmet (classic) | 0,75 l | 4,00 € |
| Aqua Gourmet (classic) | 0,5 l | 3,50 € |
| Cola ^{4,8} / Orange ^{3,4,5} / Cola-Mix ^{4,8} / Zitrone | 0,3 l | 3,50 € |
| Cola ^{4,8} / Orange ^{3,4,5} / Cola-Mix ^{4,8} / Zitrone | 0,4 l | 4,00 € |
| Cola Light ^{3,4,7} | 0,3 l | 3,00 € |
| Bitter Lemon ^{3,9} | 0,4 l | 3,50 € |
| Apfelschorle | 0,4 l | 3,50 € |
| Fruchtsaft Orange, Johannisbeer - oder Maracujanektar | 0,4 l | 4,00 € |
| Fruchtsaftschorle | 0,4 l | 3,50 € |

VINO – WEIN

Offene Weine rot

| | | |
|--|-------|--------|
| Chianti COCG (Italien) ¹⁰ Trocken, weich, vollmundig, ideal zu dunklem Fleisch, Pasta und Pizza | 0,2 l | 5,50 € |
| Montepulciano Zonin (Italien) ¹⁰ Trocken, vollmundig, typischer Klassiker zu Pizza oder Pasta | 0,2 l | 5,50 € |
| Lambrusco Reggiano DOC Riunite (Italien) ¹⁰ Lieblich, frisch, leicht, angenehm und harmonisch | 0,2 l | 5,50 € |
| Merlot IGT delle Venezie (Italien) ¹⁰ | 0,2 l | 5,50 € |

Offene Weine weiß

| | | |
|--|-------|--------|
| Chardonnay Endrizzi ¹⁰ Trocken, vollmundig, lebhaft frisch, ideal zu Fisch und hellem Fleisch | 0,2 l | 5,50 € |
| Pinot Grigio Veneto La Pergola (Italien) ¹⁰ Trocken, geschmackvoll mit schöner Würze | 0,2 l | 5,50 € |





Offene Weine rosé

Bardolino Chiaretto (Italien)¹⁰

Trocken, harmonisch, ideal zu Fleisch, Fisch und Käse

0,2 l 5,50 €

Weinschorle

Weinschorle rot (aus Qualitätswein)¹⁰

0,2 l 4,50 €

Weinschorle weiß (aus Qualitätswein)¹⁰

0,2 l 4,50 €

Weinschorle rosé (aus Qualitätswein)¹⁰

0,2 l 4,50 €

AQUAVITE – SPIRITUOSEN

Grappa reserva

2cl 6,50 €

Williams Christ

2cl 6,50 €

Catering Service

Ob Familienfeiern, Hochzeiten, Sektempfänge oder sonstige Veranstaltungen, als Gastgeber möchten Sie, dass alles perfekt läuft. Gerne unterstützen wir Sie dabei und nehmen Ihnen alle Mühe rund um den kulinarischen Aspekt Ihrer Feier ab. Unser Catering bietet Ihnen für jeden Anlass einen individuellen Service.

Rufen Sie uns einfach an oder besuchen Sie uns im Restaurant.
Wir beraten Sie gerne.

Auf Wunsch und Vorbestellung kreieren wir Ihnen auch leckere
Party- oder Familienpizzen!

Und zu guter Letzt...

Falls es mal ein etwas anderes Buffet sein soll... Unsere bekannt leckeren Antipasti können Sie auch in bunter Zusammenstellung zum Mitnehmen bestellen. Gegen Aufpreis liefern wir auch gerne zu Ihnen nach Hause oder in Ihre Firma.





BIRRA – BIER

Bier vom Fass

Hirsch Pils

0,3 l 3,50 €

Hirsch Gold

0,3 l 3,50 €

Hirsch Gold

0,5 l 4,00 €

Hirsch Hefe Weisse

0,5 l 4,00 €

Weizenbier mit Cola^{3,4,8}

0,5 l 4,00 €

Weizenbier mit Zitronenlimonade³

0,5 l 4,00 €

Radler süß³ / sauer

0,3 l 3,50 €

Radler süß³ / sauer

0,5 l 4,00 €

FLASCHENBIER

Hirsch Hefe Weisse dunkel

0,5 l 4,00 €

Hirsch Weisse Kristall

0,5 l 4,00 €

Hirsch Hefe Weisse Alkoholfrei

0,5 l 4,00 €

Hirsch Sport Weisse

0,5 l 4,00 €





Cari oqiti e amici LIEBE GÄSTE UND FREUNDE

Nun sind Sie auf der letzten Seite unserer Karte angekommen und wir nehmen an, dass Sie sie mehr oder minder eingehend studiert haben.

Wir wünschen uns, dass Sie genau das gefunden haben, wonach Sie gesucht haben. Wenn Sie etwas in der Auswahl oder unserem Service vermissen, sagen Sie uns das bitte. Für gute Ideen sind wir immer aufgeschlossen!

Wir wollen aber nicht nur hier für Sie präsent sein, bestellen Sie gerne auch Ihr Lieblingsgericht telefonisch zum Abholen.

Fragen Sie nach unserer „Karte zum Mitnehmen“ oder hinterlassen Sie einfach Ihre E-Mail Adresse und wir halten Sie zu Hause, im Büro oder wo immer Sie möchten, auf dem Laufenden.

Bestellungen zum Mitnehmen werden ausschließlich telefonisch entgegengenommen.

Erläuterung zu den Inhaltsstoffen:

- ¹ mit Phosphat
- ² mit Geschmacksverstärker
- ³ mit Antioxidationsmittel
- ⁴ mit Farbstoff
- ⁵ mit Konservierungsstoff
- ⁶ geschwärzt
- ⁷ mit Süßungsmittel
- ⁸ koffeinhaltig
- ⁹ chininhaltig
- ¹⁰ Schwefeldioxid/Sulfite
- ¹¹ gewachst

Allergene:

- ^{A1} Glutenhaltiges Getreide: Weizenmehl
- ^{A2} Krebstiere
- ^{A3} Eier
- ^{A4} Fisch
- ^{A5} Erdnüsse
- ^{A6} Soja
- ^{A7} Milch/Laktose
- ^{A8} Schalenfrüchte
- ^{A9} Sellerie
- ^{A10} Senf
- ^{A11} Sesamsamen
- ^{A12} Schwefeldioxid/Sulfite (ab 10mg/kg bzw. 10mg/l, als SO² angegeben)
- ^{A13} Lupinen
- ^{A14} Weichtiere



