

KENNTLICHMACHUNG DER ZUSATZSTOFFE
UND ALLERGENE

Kenntlichmachung der Zusatzstoffe:

- (1) mit Farbstoff
- (2) mit Konservierungsstoff
- (3) mit Nitritpökelsalz
- (4) mit Antioxidationsmittel
- (5) mit Geschmacksverstärker
- (6) geschwefelt
- (7) geschwärzt
- (8) mit Phosphat
- (9) mit Milcheiweiß
- (10) koffeinhaltig
- (11) chininhaltig
- (12) mit Süßungsmittel
- (13) enthält eine Phenylalaninquelle
- (14) gewachst
- (15) mit Taurin
- (16) enthält Sojaöl aus genetisch veränderter Soja
- (17) enthält Surimi

Kenntlichmachung der Allergene:

- (A1) Weizen
 - (A2) Roggen
 - (B) Krebstiere
 - (C) Sellerie
 - (D) Sesamsamen
 - (E) Eier
 - (F) Senf
 - (G) Weichtiere
 - (H) Fisch
 - (I) Schwefeldioxide und Sulfite
 - (J) Milch und Laktose
 - (K) Nüsse
 - (L) Lupine
 - (M) Soja
 - (N) Erdnuss
- Da in unserem Betrieb bzw. bei unseren Lieferanten auch allergenhaltige Zutaten verarbeitet werden, kann trotz aller Sorgfalt ein Übergang von Spuren dieser Stoffe nicht völlig ausgeschlossen werden.

ANTIPASTI DEL TEMPVS

 **CAPRESE CLASSICA** | 9,50

Büffelmozzarella (nach traditioneller Herstellung wie in Kampanien)
Tomaten & hausgemachtes Basilikum Dressing

 **CAPRESE SPECIALE** | 9,50

Burrata(J) (Mozzarella-Säckchen aus frischer Kuhmilch, cremig leichter Rahm)
Tomaten & hausgemachtes Basilikum Dressing

PARMA & BUFALA | 10,50

Büffelmozzarella / Parmaschinken
& hausgemachtes Basilikum Dressing

 **PARMA & BURRATA** | 10,50

Burrata (J) / Parmaschinken
& hausgemachtes Basilikum Dressing

VITELLO TONNATO | 10,50

Carpaccio vom zarten Kalbfleisch
& hausgemachte Thunfischsoße

 **PARMIGIANA DI MELANZANE** | 8,50

Auberginen Törtchen / Mozzarella (J) / Basilikum /
Parmesanflocken (J) & würzige Tomatensoße

ANTIPASTI DEL TEMPVS

TAGLIERE DI AFFETTATI | 10,50

Holzplatte mit gemischtem italienischen Aufschnitt (1,2,3,5)



TAGLIERE DI FORMAGGI | 10,50

Holzplatte mit gemischtem italienischen Käseauswahl (J)

TAGLIERE AFFETTATI & FORMAGGI | 15,50

Gemischter italienischer Aufschnitt und Käse (J,1,2,3,5)



VERDURE AL FORNO | 5,50

Frisches ofengebackenes Gemüse

LE INSALATE POKÉ

INSALATA POKÉ | 8,50

Salat mit saftigen Tomaten, knackigen Karotten, Gurke, goldgelben Mais, milder Zwiebel & hausgemachtem Basilikum Dressing



AVOCADO POKÉ | 10,50

Salat mit zarter Büffelmozzarella, cremiger Avocado, geröstetem **Sesam**, knackigen Karotten, Gurken & Balsamico

SALMONE POKÉ | 12,50

Rucola mit Parmesanflöckchen (J), zarten Lachs, krachigen **Walnüssen** & einer schmackhaften Vinaigrette

ZUM ERSTEN MAL IN ASCHAFFENBURG DIE PINSA

DER URSPRUNG DER PINSA BEGINNT IM MYTHOS DES ALTEN ROMS UND VERÄNDERT SICH ZU EINEM „CONTEMPORARY FOOD“ EINER MODERNEN KÜCHE. WIR BACKEN „PINSA“ DIE SICH IN FORM UND BESCHAFFENHEIT, IN GESCHMACK UND DUFT SOWIE IN LEICHTIGKEIT ZU ANDEREN TEIGEN UNTERSCHIEDET. WIR VERARBEITEN HIERFÜR EINE MISCHUNG AUS DREI MEHLEN MIT HOHEM WASSERGEHALT UND BERÜCKSICHTIGEN EINE LANGE GEHZEIT DES SAUERTEIGS, WODURCH DIE ENTHALTENDEN BALLASTSTOFFE SOWIE DIE STÄRKE VOLLSTÄNDIG AUFWUELLEN, UND SO BESSER VOM KÖRPER VERARBEITET WERDEN KÖNNEN.



ES IST EINE EHRliche KÜCHE, DIE DEM GAST DANK DER SEHR EINFACHEN, FRISCHEN, SAISONALEN ZUTATEN SEHR GUT BEKOMMT. UNSERE PINSA SOLL, GETREU DEM ZITAT VON JOHANN WOLFGANG VON GOETHE „...ZUERST DAS AUGE ERFREUEN UND DANN DEN MAGEN.“

(jede Pinsa enthält
Weizen- und Reis- und Sojamehl)

PINSE CLASSICHE

 **PINSA BIANCA** | 5,50
mit Rosmarin & Olivenöl extra vergine

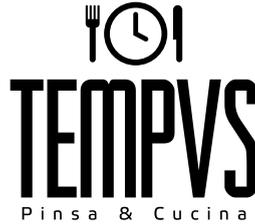
 **PINSA MARINARA** | 6,50
mit geschälten Tomatenherzen aus Italien / Oregano / Knoblauch
& Olivenöl extra vergine

 **PINSA MARGHERITA** | 7,50
mit geschälten Tomatenherzen aus Italien / Mozzarella fiordilatte /
Grana Padano (J) / Basilikum & Olivenöl extra vergine

PINSA LA REGINA | 9,00
mit geschälten Tomatenherzen aus Italien / Mozzarella di bufala Campana /
Grana Padano / Basilikum & Olivenöl extra vergine

 **PINSA NERONE** | 8,50
mit geschälten Tomatenherzen aus Italien / Mozzarella fiordilatte (J)/
spianata calabra (1,2,3,5) (scharfe Salami aus Kalabrien) & Olivenöl extra vergine

PINSA CAPRICCIOSA | 10,50
mit geschälten Tomatenherzen aus Italien / Mozzarella fiordilatte / schwarzen Oliven (7)
Artischockenherzen / Champignons / gekochtem Schinken (Hinterschinken, 2,3,4,5) & Olivenöl extra vergine



PINSE CLASSICHE

PINSA PANTHEON | 13,50

mit Mozzarella fiordilatte (J) / Burrata / Mortadella dop / **Pistazienstückchen**

PINSA CARBONARA | 13,00

mit Mozzarella fiordilatte (J) / guanciale (2) (luftgetrockneter Nackenspeck) / Pecorino Romano (J) / schwarzem Pfeffer & Creme vom **Eigelb**

PINSA SAN PIETRO | 13,00

mit Mozzarella fiordilatte (J) / Gorgonzola / Honig & **Walnuss**

PINSA NAVONA | 13,50

mit karamellisierten Cocktailtomaten / Burrata aus Apulien (J) / Mozzarella fiordilatte (J) karamelisierten Zwiebeln & hausgemachtes Basilikum Dressing

IN DER GESCHICHTE ITALIENS, HABEN WIR DIESES UNGLAUBLICHE PRODUKT WIEDERENTDECKT, UND EINE NEUINTERPRETATION EINES HISTORISCHEN REZEPTS AUS DER ZEIT DES ALTEN ROMS GEWAGT. DANK MODERNER ZUTATEN UND NEUER VERARBEITUNGSTECHNIKEN WURDE ES ÜBERARBEITET UND OPTIMIERT.

DIE URSPRÜNGLICHE IDEE DER REZEPTUR STAMMTE VON DER BAUERNBEVÖLKERUNG AUSSERHALB DER MAUERN ROMS, DIE DANK DES MAHLENS VON GETREIDE (HIRSE, GERSTE UND DINKEL) UND UNTER ZUSATZ VON SALZ UND AROMATISCHEN KRÄUTERN DEN TEIG ZUBEREITETEN.

DER BEGRIFF PINSA LEITET SICH VOM LATEINISCHEN „PINSERE“ AB: „VERLÄNGERN“, „ZERQUETSCHEN“.

UNSERE ZEITGENÖSSISCHE VERSION WURDE MIT EINER MISCHUNG AUS REISMEHL, SOJAMEHL UND WEIZENMEHL NEU KONZIPIERT.

DIE KÜCHE VON TEMPVS BASIERT AUF DEM WUNSCH, AROMEN UND GESCHMÄCKER WIEDER ZU BELEBEN, DIE ÜBER DIE JAHRHUNDERTE VERLOREN GEGANGEN SIND.

PINSE CLASSICHE



PINSA TEMPVS | 11,00

mit Mozzarella fiordilatte (J) / Cocktailtomaten / Rucola /
Parmesanflocken (J) / Parmaschinken & Olivenöl extra vergine



PINSA VERDURE | 8,50

mit saisonalen ofengebackem Gemüse /
geschälten Tomatenherzen aus Italien & Mozzarella fiordilatte (J)

PINSA PUTTANESCA | 9,00

mit Kapern / Oliven / geschälten Tomatenherzen aus Italien
Mozzarella fiordilatte (J) / Thunfisch / **Sardellen** & Olivenöl extra vergine

PINSA FIOCCO | 8,50

mit Mozzarella fiordilatte (J) / Mais / gekochtem Schinken (Hinterschinken, 2,3,4,5) & Sahne (J)

PINSA TREVÌ | 10,50

mit Ricottacreme (J) / Mozzarella fiordilatte (J) / Cocktailtomaten
geräuchertem Lachs / schwarzen Oliven (7) / rosa Pfeffer & Basilikum Dressing



AUFSCHLAG FÜR EXTRA BELÄGE

Rucola 0,50

Salami, gekochter Schinken, Champignons, Cocktailtomaten 1,00

Mozzarella fiordilatte 1,50

Parmaschinken, Spianata Romana, Mortadella, Spinata Calabrese (scharf) 2,00

Parmesan, Sardellen 2,00

Büffelmozzarella, Burrata 3,00

(alle Nudeln enthalten
Weizenmehl)

LA NOSTRA PASTA

UNSERE PASTA IST HAUSGEMACHT UND IN DREI VERSCHIEDENEN VARIATIONEN ERHÄLTlich,
JE NACH SAISON

 **FUSILLONI COLOSSEO** | 7,50
mit Tomatensoße / Büffelmozzarella & Basilikum

 **BIGOLI TEVERE** | 7,50
mit karamellisierten Cocktailtomaten / Lachs & Basilikum

MACCHERONI VATICANO | 7,50
mit Tomatensoße / guanciale (2) (luftgetrockneter Nackenspeck) & schwarzem Pfeffer

DESSERT & CAFFETERIA

TIRAMISÚ TEMPVS | 5,50

PROFITEROL PANNA & CIOCCOLATO | 5,50

CANNOLI & GELATO | 6,50

ESPRESSO	2,00	HEISSE SCHOKOLADE + SAHNE	3,50
ESPRESSO MACCHIATO	2,00	SCHWARZER TEE	3,00
ESPRESSO DOPPIO	3,50	Darjeeling Pussimbing /	
ESPRESSO MACCHIATO DOPPIO	4,00	Earl Grey (m. Bergamotte)	
KAFFEE	2,00	GRÜNER TEE	3,00
MILCHKAFFEE	2,50	FRÜCHTETEE	3,00
LATTE MACCHIATO	3,00	KRÄUTERTEE	3,00
LATTE MACCHIATO + KAREMELL	3,50	KAMILLENTÉE	3,00
CAPPUCCINO	2,50	PFEFFERMINZTEE	3,50

Alle Kaffeespezialitäten bieten wir Ihnen auch koffeinfrei an!



ALKOHOLFREIE GETRÄNKE



COCA COLA	0,33L	3,00	BIO SAFTSCHORLE	0,33L	3,50
COCA COLA LIGHT	0,33L	3,00	Apfel o. Johannesbeere		
FANTA	0,33L	3,00	HONEST BIO EISTEE	0,33L	3,50
SPRITE	0,33L	3,00	Pfirsich-Rosmarin, Zitrone-Honig,		
GINGER ALE	0,2L	3,00	Himbeere-Basilikum		
BITTER LEMON	0,2L	3,00	VIO BIO LIMO	0,33L	3,50
TONIC WATER	0,2L	3,00	Orange, Zitrone-Limette		
MINERALWASSER	0,75L	4,50	VIO BIO SÄFTE & NEKTAR	0,2L	3,50
Classic o. Naturell			Apfelsaft / Orangensaft oder		
MINERALWASSER	0,25	2,50	Johannesbeernektar		



BIERE VOM FASS & AUS DER FLASCHE



SCHWIND jubiläumsbier 1761	0,3L	3,20	RADLER / COLABIER	0,4L	3,50
SCHWIND jubiläumsbier 1761	0,5L	3,50	SCHWIND HEFEWEIZEN HELL	0,5L	3,80
SCHWIND PILS	0,3L	2,80	COLA-WEIZEN / RUSS	0,5L	3,80
SCHWIND PILS	0,4L	3,20	 SCHWIND HEFEWEIZEN DUNKEL	0,5L	3,80

ALKOHOLFREIE BIERE

BAYERISCH HELL	0,5L	3,50
SCHWIND HEFE WEIZEN HELL	0,5L	3,80
COLA-WEIZEN / RUSS	0,5L	3,80

APERITIF

MARTINI BIANCO	5CL 4,00	CAMPARI ORANGE	0,2L 6,00
APEROL SPRIZZ	0,2L 5,50	PROSECOO DOC	0,1L 3,50
CRODINO SPRIZZ	0,2L 5,50	PROSECCO MIT SCHUSS	0,2L 4,50
TEMPVS SPRIZZ	0,2L 5,50	(Aperol, Peach)	
ALC CRODINO ON THE ROCKS	0,1L 4,00	PROSECCO AUF EIS	0,2L 6,00
CAMPARI SODA	0,2L 5,50	PROSECCO SPUMANTE DOC	0,7L 25,00

CHAMPAGNER

MOET & CHANDON	0,75L 85,00	MOET & CHANDON	0,75L 90,00
MOET & CHANDON	0,375L 45,00	ICE Imperial	
MOET & CHANDON ROSÉ	0,75L 99,00		

GIN

BEEFEATER	4CL 4,00	GIN MARE (BARCELONA)	4CL 9,00
THE DUKE (MÜNCHEN)	4CL 8,00	MONKEYS 47 (SCHWARZWALD)	4CL 9,00
HENDRICKS (SCHOTTLAND)	4CL 8,00		

+ GERNE ALS TONIC MIT:	THOMAS HENRY TONIC WATER	+3,00
	FENTIMANS TONIC WATER	+3,00
	1724 TONIC WATER	+3,50

LONGDRINKS

CUBA LIBRE	0,2L 6,50	WODKA GORBATSCHOW	0,2L 7,50
BEEFEATER GIN TONIC	0,3L 6,50	Lemon oder RedBull	
FOUR ROSES WHISKEY COLA	0,2L 6,50	BELVEDERE VODKA	0,2L 9,00
JACK DANIELS COLA	0,2L 7,00	Lemon oder RedBull	
LILLET WILD BERRY	0,2L 6,50		

WEISSWEIN

LUGANA "CA DE FRATI" DOC		0,2L 12,00
Halbtrocken Italien Lombardei Gardasee		0,75L 42,00
LUGANA DOC		0,2L 6,50
Halbtrocken Italien Lombardei Gardasee		0,75L 21,00
PINOT GRIGIO		0,2L 5,50
Trocken Italien Venetien Friuli		0,75L 19,00
WEISSWEINSCHORLE		0,2L 4,00

ROTWEIN

MERLOT		0,2L 6,00
Trocken Italien Venetien		0,75L 21,00
PRIMITIVO DI MANDURIA DOC		0,2L 6,50
Trocken Italien Apulien Manduria		0,75L 22,00
ROTWEINSCHORLE		0,2L 4,00

WEITERE WEINE

ROSÉ		0,2L 5,50
Trocken Italien Venetien		0,75L 19,00
LAMBRUSCO		0,2L 6,50
Lieblich, Fruchtig, Weich Italien Emilia Romagna		0,75L 22,00

BRANDY | COGNAC | WHISKEY & LIKÖRE

CARLOS 1	4CL 5,50	JACK DANIELS, TENESSEE WHISKEY	4CL 5,00
REMY MARTIN VSOP COGNAC	4CL 7,50	CHIVAS REGAL 12 JAHRE,	4CL 6,50
FOUR ROSES, KENTUCKY WHISKEY	4CL 4,50	PREMIUM SCOTH WHISKEY	

GRAPPA | SPIRITUOSEN & AMARI

GRAPPA PROSECCO	2CL 4,50	SAMBUCA	2CL 3,50
GRAPPA BERTA "TRE SOLI TRE" (Nebbiolo-Barolo, 8/10 Jahre Barrique)	2CL 10,50	BAILEYS	4CL 4,00
ABSOLUT VODKA	2CL 3,50	AVERNA	2CL 3,50
AMARETTO	2CL 3,50	RAMAZZOTTI	2CL 3,50
		DEL CAPO	2CL 4,00



EMPFEHLUNG



VEGETARISCH



SCHARF



OHNE ALKOHOL

Eine Liste mit deklarationspflichtigen
Zusatzstoffen und Allergenen erhalten Sie
jederzeit von unserem Personal.

Sollten Sie einmal nicht 100% zufrieden
sein, sprechen Sie uns bitte direkt an!

VIELEN DANK FÜR
IHREN BESUCH!

FOLGEN SIE UNS:
WWW.TEMPVS.DE

