

DAL
2008

TANIVERA
Pizza e Pasta

ULM
89073

PROPOSTA DELLA CASA

WOCHEN- Empfehlung

12.1. – 16.1.2026

11:00 - 15:00*

Große Pizza? Kleiner Preis!

Alle Pizzen während des Mittagstischs 2€ günstiger!
– Nicht gültig an Feiertagen –

Farfalle Salmone

Mit Lachs und Zucchini in Aurorasauce
11,9

Gnocchi Mimosa ^V

Mit Gorgonzola, Spinat und Grana Padano
10,9

Rigatoni Gratinati

Mit Schinken und Pilzen in Sahnesauce – im
Ofen mit Fior di Latte überbacken
10,9

Insalata Peperoni

Bunte Blattsalate mit gebackener
Paprika, Schinken, Grana Padano
und Balsamico Dressing
10,9



^V VEGETARISCH

MONATS- Empfehlung

JANUAR

11:00 - 23:00

Zuppa di Broccoli

Brokkoli Cremesuppe mit Croûtons
5,9

Pappardelle con Sugo di Peposo

Mit geschmortem Rindfleisch
in Rotweinjus
19,9

Pizza Colosa

Tomatensugo, Schinken,
Gorgonzola, Fior di Latte
13,9

TANIVERA
Pizza e Pasta

SPRIZZ
EMPFEHLUNG

**Limoncello
SPRIZZ**
Il Gallo Giallo Limoncello,
Prosecco, Soda,
Zitrone, Minze
— 7,50 —

**Sarti
SPRIZZ**
Sarti Rosa,
Prosecco, Soda,
Limette
— 7,90 —

ALLE PREISE IN EURO, INKLUSIVE MEHRWERTSTEUER. SOFERN GEWÜNSCHT, HÄNDIGT INNEN UNSER SERVICE-TEAM GERN SEPARATE ALLERGENKARTE AUS.
DIESE ENTHÄLT DETAILIERTE INFORMATIONEN ZU INHALTSSTOFFEN IN UNSEREN SPEISEN UND GETRÄNKEN, DIE ALLERGIEN ODER UNVERTRÄGLICHKEITEN AUSLÖSEN KÖNNEN.

* BEI HOHER NACHFRAGE KANN DIE WOCHENEMPFEHLUNG BEREITS AUSVERKAUFT SEIN.
** GILT NUR AB 11:00 UHR IN VERBINDUNG MIT EINEM WOCHENEMPFEHLUNGSGERICHT.

ÄNDERUNGEN UND IRRTÜMER VORBEHALTEN. AFRI COLA OHNE ZUCKER: NÄHRWERT JE 100 ML: BRENNWERT 1 KJ (0 KCAL) — 1) MIT KONSERVIERUNGSMITTELN, 2) MIT FARBSTOFF, 3) MIT ANTIOXIDATIONSMITTELN, 4) MIT SÜSSUNGSMITTELN, 5) MIT SÜSSUNGSMITTELN, 6) MIT SÜSSUNGSMITTELN, 7) MIT PHOSPHAT, 8) GESCHWEIFELT, 9) CHININHALTIG, 10) KOFFEINHALTIG, 11) MIT GESCHMACKSWEKSTÄRKER, 12) GESCHWÄRZT, 13) GESCHWÄRZT, 14) GENTECHNISCH VERÄNDERT, 15) BENZOESÄURE, 16) TAURIN, 17) DISTICKSTOFFOXID, 18) SULFITE



WWW.TANIVERA.DE

CARTA DEI VINI
→



TANIVERA

Pizza e Pasta



CARTA DEI VINI

Weinkarte

VINO

ROSSO & ROSÉ

Lambrusco Emilia Romagna¹⁸

Lambrusco, Weinkellerei Riunite & Civ,
Emilia-Romagna, rubinroter Perlwein,
fruchtig in der Nase und am Gaumen,
lieblich

0,5L 11,5 0,2L 5,2 0,1L 3

Merlot Villa Rocca¹⁸

Merlot, Weinkellerei Giuseppe
Campagnola, Venetien,
weich, saftig und fruchtbetont, trocken

0,5L 14 0,2L 6,1 0,1L 3,3

Bardolino Chiaretto rosé DOC¹⁸

Merlot, Weinkellerei Guiseppe
Campagnola, Venetien, weich,
saftig und fruchtbetont, trocken

0,5L 12,9 0,2L 5,7 0,1L 3,1

Bardolino Villa Rocca DOC¹⁸

Corvina, Rondinella, Molinara,
Weinkellerei Guiseppe Campagnola,
Venetien, rubinrot mit violetten Reflexen,
feine Säure mit samtigen Gerbstoffen,
trocken

0,5L 12,9 0,2L 5,8 0,1L 3,2

Montepulciano d'Abruzzo DOC¹⁸

Montepulciano, Weinkellerei Guiseppe
Campagnola, Venetien,
kräftiges rubinrot, harmonischer
Abgang, trocken

0,5L 14 0,2L 6,1 0,1L 3,3

Weinschorle rot/rose¹⁸

0,2L 4,6

VINO

B I A N C O

Quindi Bianco di Custoza DOC¹⁸

Trebbiano, Weinkellerei Enoitalia S.p.A.,
Emilia-Romagna, frischer Duft, feine
Mandelnote, trocken

0,5L 12,9 0,2L 5,4 0,1L 3,1

Preciso Pinot Grigio IGP¹⁸

Pinot Grigio, Weinkellerei Santa Tresa,
Sizilien, einladende Frucht, weich, frisch,
mit harmonischer Fülle, trocken

0,5L 14 0,2L 6,1 0,1L 3,2

Corte Vigna Chardonnay IGT¹⁸

Chardonnay, Weinkellerei Enoitalia
S.p.A., Umbrien, frisch, spritzig, feine
Frucht, trocken

0,5L 14 0,2L 6,1 0,1L 3,2

Weinschorle weiß¹⁸

0,2L 4,6

