

## BENVENUTI IM IL RUSTICO!

Willkommen in unserem Ristorante IL Rustico. Erleben Sie, wie die Pizza vor Ihren Augen in unserem mit Buchenholz beheizten Holzofen gebacken wird. Dazu bieten wir Ihnen eine abwechslungsreiche, kreative und frische italienische Küche, die solides Handwerk mit der Leidenschaft für gutes Essen verbindet.

### *Genuss auf allen Ebenen*

Zu einem gelungenen Abend gehört eine ansprechende Atmosphäre. Diesen Anspruch erfüllt das IL Rustico im Innen- wie im Außenbereich. Satte, warme Farben dominieren das Ristorante, das umgebaut wurde. Bei schönem Wetter können Sie unbeschwerte Stunden in unserem Garten-Ristorante verleben.

### *Feiern im IL RUSTICO*

Genießen Sie Ihr Familienfest oder Ihre Firmenfeier im Ristorante IL Rustico oder in unserem „Gargano“. Wir beraten Sie gerne, wie Sie schöne Stunden bei uns verbringen können.

Das Ristorante bietet 100 Personen Platz und bei schönem Wetter können Sie gemeinsam mit bis zu 60 Personen unser Garten-Ristorante genießen, allerdings nur bis 22.00 Uhr.

In unserem „Gargano“ finden Sie ganz privat mit bis zu 60 Gästen Platz.

*Wir freuen uns über Ihren Besuch.*

**Tommaso Del Vecchio & Team**

### **Öffnungszeiten:**

Mittwoch-Sonntag	11.30 - 14.30 Uhr und 17.30 - 22.30 Uhr
Montag	Ruhetag
Dienstag	ab 17.30 - 22.30 Uhr
Warme Küche	bis 14.00 Uhr und bis 21.45 Uhr

### **Alle Gerichte gibt es auch außer Haus.**

Telefon:	06232 850 57 77
Reservierung:	tischreservierung@ilrustico-ristorante.de
Internet:	www.hotel-1735-speyer.de/IL-Rustico
Facebook:	IL Rustico Speyer

## LEBENSMITTELINTOLERANZ BEI

### *Lactose, Gluten, Histamin?*

Bitte sprechen Sie uns an, wir bereiten Ihre Gerichte gerne gegen einen Aufpreis von 2 € bei gluten- und lactosefreien Gerichten zu. Für histaminfreie Gerichte gelten die Preise in der Speisekarte.

### *Allergene*

A = Weizen (glutenhaltiges Getreide)

B = Krebstiere

C = Eier

D = Fisch

E = Erdnüsse

F = Soja

G = Milch

H = Schalenfrüchte

(H1 Pistazien, H2 Walnüsse)

I = Sellerie

J = Senf

K = Sesam

L = Schwefeldioxid und Sulfite

M = Lupine

N = Weichtiere

### *Kennzeichnung der Zusatzstoffe:*

1 mit Farbstoff

2 koffeinhaltig

3 chininhaltig

4 mit Konservierungsstoff, Benzoesäure

5 mit Süßstoffen Cyclamat, Aspartam, Acesulfan

6 mit Phosphat

7 Nitritpökelsalz




8 geschwärzt

9 mit Säuerungsmittel

 Vegetarisch

**ANTIPASTI** Vorspeisen

<b>Bruschetta al Pomodoro e Rucola</b> 		5,50 €
geröstete Brote <sup>A</sup> mit Strauchtomaten, Knoblauch, Rucola und Olivenöl		
<b>Bruschetta della casa</b>		6,70 €
vier verschiedene Variationen von gerösteten Broten <sup>A</sup> mit Olivenpaté, Tomatenpaté, Lardo und Strauchtomaten		
<b>Antipasto della Vetrina</b>	klein	10,70 €
gemischte Vorspeisen aus der Vitrine	groß	13,90 €
<b>Insalata di Mare</b>		14,80 €
frischer hausgemachter Meeresfrüchtesalat aus Oktopus <sup>N</sup> , Seppia <sup>N</sup> und Sellerie <sup>I</sup>		
<b>Lachscarpaccio</b> <sup>D</sup>		13,50 €
mit Mango, Zitronengras, rotem Pfeffer und frischer Minze		
<b>Bresaola con Rucola e Cucunci</b>		12,70 €
luftgetrocknete Rinderkeule aus dem Valtellinatal mit Kapernäpfeln, Rucola und Olivenöl		
<b>Bagna Cauda „Spezialität aus Piemont“</b>		11,50 €
Gemüserohkost mit heißer, hausgemachter Soße <sup>D,L</sup>		
<b>Lardo Toscano alla Erbe con Pizza Pane</b>		10,50 €
köstlicher Speck <sup>6,7</sup> aus der Toskana mit Pizzabrot <sup>A</sup> und frischem Rosmarin		
<b>Affettati all'Italiana</b>		13,00 €
frisch aufgeschnittene "Finocchiona-Salami <sup>4,7</sup> " aus der Toskana, Bresaola, scharfe Salami <sup>4,7</sup> „Spianata“ und Lardo Toscano		
<b>Mozzarella di Bufala alla Caprese</b> 		10,80 €
Büffelmozzarella <sup>G</sup> auf Tomatencarpaccio mit frischem Basilikumpesto		
<b>Carpaccio di Manzo con scaglie di parmigiano</b>		10,60 €
hauchdünn geschnittene rohe Rinderlende mit Olivenöl, Zitrone und gehobeltem Parmesankäse <sup>G</sup> (mit Rucola 1,00 € extra)		
<b>Carpaccio di Funghi Pleos</b> 		12,50 €
Austernpilzcarpaccio mit Radicchio, gehobeltem Parmesankäse <sup>G</sup> und Balsamicoße		
<b>Insalata di Rucola e Parmigiano</b> 	klein	7,20 €
Rucolasalat mit Cherrytomaten, Zwiebeln	groß	11,20 €
und gehobeltem Parmesankäse <sup>G</sup>		

<b>Insalata Mista</b> 	klein	5,50 €
gemischter Salat	groß	7,90 €
<b>Insalata il Rustico</b>	klein	8,00 €
bunter Salat mit Parmaschinken*, Walnüssen <sup>H2</sup> , Apfelscheiben, Strauchtomaten, frischen Champignons und gehobeltem Parmesankäse <sup>G</sup> in Apfelessig und Olivenöl	groß	12,50 €
<b>Insalata Hofgut</b>	klein	7,50 €
Romanasalat mit Mozzarellakäse <sup>G</sup> , Cherrytomaten, gekochtem Hinterschinken <sup>6</sup> , Abatebirne, Gurken und gekochten Eiern <sup>C</sup> (mit Thunfisch <sup>D</sup> 1,50 € extra)	groß	11,20 €
<b>Insalata di Pomodori con Tonno e Cucunci</b>		8,90 €
Salat aus Strauchtomaten mit Thunfisch <sup>D</sup> , Zwiebeln & Kapernäpfeln		
<b>Panzanella alla Mediterranea</b> „Spezialität aus Apulien“		13,50 €
bunter Salat mit Cherrytomaten, schwarzen Oliven <sup>8</sup> , Gurken, roten Zwiebeln, geröstetem Brot <sup>A</sup> und gebratenen Putenbrustfilets		
<b>Caciocavallo alla Griglia</b> „Spezialität aus Süditalien“		9,20 €
gegrillter abgelagerter Kuhmilchkäse <sup>G</sup>		
<b>Parmigiano di Bufala</b>		8,90 €
Büffelparmesan <sup>G</sup> „Spezialität aus Norditalien“		
<b>Taleggio Lombardo</b>		8,70 €
mittelweicher Kuhmilchkäse <sup>G</sup> aus der Lombardei		
<b>Formaggi Misti</b>		9,80 €
gemischte Käsevariation <sup>G</sup>		
<b>ZUPPE</b> Suppen		
<b>Crema di Zucchine con Capesante</b>		7,00 €
hausgemachte Zucchini cremesuppe <sup>l</sup> mit gegrillter Jakobsmuschel <sup>N</sup>		
<b>Zuppa Pavese</b>		5,50 €
hausgemachte Gemüsebouillon <sup>l</sup> mit geröstetem Brot <sup>A</sup> , Eigelb <sup>C</sup> und Parmesankäse <sup>G</sup>		
<b>Crema di Carote con Zenzero e Crostini</b> 		6,50 €
hausgemachte Karotten cremesuppe <sup>A,1</sup> mit Ingwer und gerösteten Brotwürfeln <sup>A</sup>		
<b>Minestrone</b> 		6,50 €


## LA PIZZERIA „TRADIZIONALE“

con Forno a Legna | Die traditionelle Pizza aus dem Holzofen

<b>Pizza alla Vamp<sup>A</sup></b> 	4,50 €
Pizzabrot <sup>A</sup> mit Knoblauch und Rosmarin	
<b>Pizza Marinara<sup>A</sup></b> 	6,50 €
Tomaten, Knoblauch und Oregano	
<b>Pizza Margerita<sup>A</sup></b> 	8,70 €
Tomaten, Mozzarella <sup>G</sup> und frisches Basilikum	
<b>Pizza Monte Sacro<sup>A</sup></b> 	10,50 €
Tomaten, Büffelmozzarella <sup>G</sup> und frisches Basilikum	
<b>Pizza Salame<sup>A</sup></b>	10,20 €
Tomaten, Mozzarella <sup>G</sup> und Salami <sup>4,7</sup>	
<b>Pizza Salami e Funghi<sup>A</sup></b>	11,10 €
Tomaten, Mozzarella <sup>G</sup> , Salami <sup>4,7</sup> und frische Champignons	
<b>Pizza Prosciutto<sup>A</sup></b>	10,20 €
Tomaten, Mozzarella <sup>G</sup> und gekochter Hinterschinken <sup>6</sup>	
<b>Pizza Prosciutto e Funghi<sup>A</sup></b>	11,10 €
Tomaten, Mozzarella <sup>G</sup> , gekochter Hinterschinken <sup>6</sup> , frische Champignons	
<b>Pizza della Valle<sup>A</sup></b>	12,50 €
Tomaten, Mozzarella <sup>G</sup> , Salami <sup>4,7</sup> , frische Champignons, Zwiebeln, gekochte Eier <sup>C</sup> und schwarze Oliven <sup>8,9</sup>	
<b>Pizza Capricciosa<sup>A</sup></b>	12,50 €
Tomaten, Mozzarella <sup>G</sup> , gekochter Hinterschinken <sup>6</sup> , Salami <sup>4,7</sup> , frische Champignons, Artischocken, Mais und schwarze Oliven <sup>8,9</sup>	
<b>Pizza al Salamino Piccante<sup>A</sup></b>	10,20 €
Tomaten, Mozzarella <sup>G</sup> und pikante Peperonisalami <sup>4,7</sup>	
<b>Pizza Abruzzese<sup>A</sup></b>	11,10 €
Tomaten, Mozzarella <sup>G</sup> , pikante Peperonisalami <sup>4,7</sup> und frische Champignons	
<b>Pizza Tonno<sup>A</sup></b>	12,80 €
Tomaten, Mozzarella <sup>G</sup> , rote Zwiebeln, Kapernäpfel und Thunfisch <sup>D</sup>	
<b>Pizza Vesuvio<sup>A</sup></b>	11,50 €
Tomaten, Mozzarella <sup>G</sup> , pikante Peperonisalami <sup>4,7</sup> , grüne Peperoni und Peperoncino	

# PIZZA

**Pizza Quattro Stagioni<sup>A</sup>** 12,50 €  
Tomaten, Mozzarellakäse<sup>G</sup>, Salami<sup>4,7</sup>, frische Champignons, frischer Blattspinat und gekochte Eier<sup>C</sup>

**Pizza Vegetariana<sup>A</sup>**  12,90 €  
Tomaten, Mozzarellakäse<sup>G</sup>, Zucchini, frische Champignons, Broccoli, grüne Peperoni, Mais und gehobelter Parmesankäse<sup>G</sup>

**Pizza Quattro Formaggi<sup>A</sup>**  12,90 €  
Mozzarellakäse<sup>G</sup>, Gorgonzolakäse<sup>G</sup>, Pecorinokäse<sup>G</sup> und Parmesankäse<sup>G</sup>

**Pizza Garganica<sup>A</sup>** 12,50 €  
Tomaten, Mozzarellakäse, Kapernäpfel, Sardellenfilets<sup>D</sup>, schwarze Oliven<sup>8,9</sup> und Knoblauch

**Pizza del Golfo<sup>A</sup>** 16,50 €  
Tomaten, frische Meeresfrüchte<sup>B,N</sup>, frische Paprika, Knoblauch und Oregano

## **LA PIZZERIA „SPECIALE“** con Forno a Legna Die Pizzaspezialitäten aus dem Holzofen

**Pizza il Rustico<sup>A</sup>** 13,80 €  
Tomaten, Mozzarellakäse<sup>G</sup>, Parmaschinken, Rucola, gehobelter Parmesankäse<sup>G</sup>

**Pizza Carpaccio<sup>A</sup>** 15,50 €  
Mozzarellakäse<sup>G</sup>, Bresaola, Rucola, Kapernäpfel, gehobelter Parmesankäse<sup>G</sup>

**Pizza Bruschetta<sup>A</sup>** 13,50 €  
Tomaten, Mozzarellakäse<sup>G</sup>, pikante Peperonisalami<sup>4,7</sup>, Knoblauch, schwarze Oliven<sup>8,9</sup>, Strauchtomaten, Rucola und gehobelter Parmesankäse<sup>G</sup>

**Pizza Delicata<sup>A</sup>** 13,50 €  
Mascarponekäsesoße<sup>G</sup>, Mozzarellakäse<sup>G</sup>, Parmaschinken und Shrimps<sup>B</sup>

**Pizza Pacca<sup>A</sup>** 12,80 €  
Tomaten, Mozzarellakäse<sup>G</sup>, Salsiccia (Ital. Bratwurst<sup>7</sup>), Cherrytomaten, schwarze Oliven<sup>8,9</sup> und Knoblauch

**Pizza Mare e Monti<sup>A</sup>** 12,80 €  
Tomaten, Mozzarellakäse<sup>G</sup>, pikante Peperonisalami<sup>4,7</sup>, frischer Blattspinat und Thunfisch<sup>D</sup>

**Pizza con Gamberi e Rucola<sup>A</sup>** 14,80 €  
Tomaten, Mozzarellakäse<sup>G</sup>, Garnelen<sup>B</sup>, Cherrytomaten, Rucola, Knoblauch

**Pizza al Salmone<sup>A</sup>** 13,80 €  
Mozzarellakäse<sup>G</sup>, Mascarponekäsesoße<sup>G</sup>, Zucchini, schwarze Oliven<sup>8,9</sup> und Lachsfilet<sup>D</sup>

<b>Pizza Meditteranea<sup>A</sup></b>	12,80 €
Tomaten, Mozzarellakäse <sup>G</sup> , Brokkoli, Sardellenfilets <sup>D</sup> , Knoblauch, Salsiccia (ital. Bratwurst <sup>7</sup> ) und frischer Peperoncino	
<b>Pizza Capri<sup>A</sup></b> 	11,20 €
Pizzabrot, Büffelmozzarella <sup>G</sup> , Cherrytomaten und frisches Basilikum	
<b>Pizza della Casa<sup>A</sup></b>	13,50 €
Tomaten, Mozzarellakäse <sup>G</sup> , frischer Blattspinat, schwarze Oliven <sup>8,9</sup> , Cherrytomaten und gebratenen Putenbrustfilets	
<b>Pizza con Patate<sup>A</sup></b>	12,90 €
Mascarponekäsesoße <sup>G</sup> , Mozzarellakäse <sup>G</sup> , pikante Peperonisalami <sup>4,7</sup> , rote Zwiebeln, schwarze Oliven <sup>8,9</sup> und Kartoffelscheiben	
<b>Pizza Speciale<sup>A</sup></b>	14,10 €
Tomaten, Mozzarellakäse <sup>G</sup> , Auberginen, Knoblauch, Cherrytomaten und frisches Lachsfilet <sup>D</sup>	
<b>Pizza Calzone<sup>A</sup></b>	12,50 €
Pizzatasche gefüllt mit Tomaten, Mozzarellakäse <sup>G</sup> , pikanter Peperonisalami <sup>4,7</sup> , frischen Champignons und frischem Blattspinat	

## PIZZABELÄGE

Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass wir Änderungswünsche jeweils als zusätzliche Beläge berechnen.

<b>Gruppe 1</b>	0,90 €	<b>Gruppe 5</b>	3,50 €
Mais, Knoblauch, Zwiebeln, frische Champignons		gebratene Putenbrustfilets, Gorgonzolakäse, Mozzarelline <sup>G</sup> , Thunfisch <sup>D</sup> , Mascarponekäse <sup>G</sup> , Shrimps <sup>B</sup> , Salsiccia (ital. Bratwurst <sup>7</sup> )	
<b>Gruppe 2</b>	1,10 €	<b>Gruppe 6</b>	4,50 €
Artischocken, Zucchini, frische Paprika, Brokkoli, Auberginen, schwarze Oliven <sup>8,9</sup> , frischem Peperoncino, Kartoffeln, gekochte Eier <sup>C</sup>		Bresaola, Parmaschinken, Lachsfilet <sup>D</sup>	
<b>Gruppe 3</b>	2,00 €	<b>Gruppe 7</b>	5,00 €
Mozzarellakäse <sup>G</sup> , Sardellenfilets <sup>D</sup> , gewürfelte Strauchtomaten, gekochter Hinterschinken <sup>6</sup> , pikante Peperoni salami <sup>4,7</sup> , Mailänder Salami <sup>4,7</sup>		Büffelmozzarella <sup>G</sup> - 125 g	
<b>Gruppe 4</b>	2,50 €	<b>Gruppe 8</b>	5,50 €
Gorgonzolakäsesoße <sup>G</sup> , gehobelter Parmesankäse <sup>G</sup> , frischer Blattspinat, Rucola, Cherrytomaten, Bolognesesoße <sup>I</sup>		Garnelen <sup>B</sup>	
		<b>Gruppe 9</b>	8,00 €
		Frische Meeresfrüchte <sup>B,N</sup>	

## PASTA „LA CLASSICA“

Nudelgerichte „die Klassiker“

<b>Spaghetti<sup>A</sup> al Pomodoro e Basilico</b> ✓ in Tomatensoße und Basilikum geschwenkt	8,70 €
<b>Spaghetti<sup>A</sup> al Sugo di Carne</b> in Rinderhackfleisch- und Tomatensoße <sup>l</sup> geschwenkt	11,00 €
<b>Spaghetti<sup>A</sup> all'Amatriciana</b> mit ital. Speck <sup>6,7</sup> , Zwiebeln und geriebenem Pecorinokäse <sup>G</sup> in Tomatensoße geschwenkt	10,20 €
<b>Spaghetti<sup>A</sup> Aglio, Olio e Peperoncino (scharf)</b> ✓ in Olivenöl, Knoblauch und frischem Peperoncino geschwenkt	9,70 €
<b>Spaghetti<sup>A</sup> Carbonara all'Italiana</b> mit ital. Speck <sup>6,7</sup> , Eiern <sup>C</sup> und geriebenem Parmesankäse <sup>G</sup>	10,80 €
<b>Spaghetti<sup>A</sup> alla Calabrese (scharf)</b> mit Kapernäpfeln, Sardellenfilets <sup>D</sup> , schwarzen Oliven <sup>8,9</sup> , Knoblauch und frischem Peperoncino in Tomatensoße geschwenkt	12,50 €
<b>Spaghetti<sup>A</sup> all'Arrabbiata (sehr scharf)</b> ✓ mit leichter Cherrytomatensoße, Knoblauch und frischem Peperoncino	9,90 €
<b>Linguine<sup>A</sup> alla Genovese</b> ✓ in hausgemachter Pestosoße und Pecorinokäse <sup>G</sup> geschwenkt	12,50 €
<b>Linguine<sup>A</sup> allo Scoglio</b> mit Garnelen <sup>B</sup> , Rucola, Knoblauch und frischem Peperoncino in einer leichten Tomatensoße geschwenkt	14,00 €
<b>Casarecce<sup>A</sup> di Gragnano alla Coda di Rospo</b> mit Seeteufel <sup>D</sup> , Kapern und schwarzen Oliven <sup>8,9</sup> in Tomatensoße geschwenkt	15,50 €



## PASTA FRESCA „LE SPECIALITÀ“

Frische Nudeln „die Spezialitäten“



<b>Garganelli<sup>A, C</sup> alla Carrettiera</b> mit Parmaschinken, Kalbsstreifen in einer leichten Cherrytomatensoße geschwenkt	12,80 €
<b>Garganelli<sup>A, C</sup> alla Contadina</b> ✓ mit frischer Paprika, frischen Champignons, Brokkoli, Artischocken und Kartoffeln in Olivenöl geschwenkt	12,20 €



- Garganelli<sup>A, C</sup> alla Sicilana** ✓  
mit Aubergine, Knoblauch, Basilico und Mozzarellakäse<sup>G</sup>  
in Tomatensoße geschwenkt 12,00 €
- Garganelli<sup>A, C</sup> alla Paesana** 12,80 €  
mit Salsiccia (ital. Bratwurst<sup>7</sup>, schwarzen Oliven<sup>8,9</sup>  
Auberginen und Zucchini in Tomatensoße geschwenkt
- Orecchiette<sup>A</sup> alla Mattinata** 12,80 €  
mit Rucola, Knoblauch, Kalbsstreifen und frischem  
Peperoncino in Tomatensoße geschwenkt
- Orecchiette<sup>A</sup> alla Garganica** ✓ 12,50 €  
mit Brokkoli, Sardellenfilets<sup>D</sup>, Knoblauch und frischem  
Peperoncino in Olivenöl geschwenkt
- Fettuccine<sup>A, C</sup> al Rustico** 13,90 €  
mit Parmaschinken, frischen Champignons, Putenbrustfilets,  
Shrimps<sup>B</sup> und Brandy in Sahnesoße<sup>G</sup> geschwenkt
- Fettuccine<sup>A, C</sup> al Salmone** 13,90 €  
mit Lachsfilets<sup>D</sup> und Blattspinat in Tomatensahnesoße<sup>G</sup> geschwenkt
- Fettuccine<sup>A, C</sup> allo Zafferano** 13,90 €  
mit Brokkoli, Parmaschinken, Kalbsstreifen und Safran in Sahnesoße<sup>G</sup>
- Tagliolini<sup>A, C</sup> Neri con Capesante** 14,00 €  
schwarze feine Bandnudeln mit Jakobsmuscheln<sup>N</sup> und Safran  
in einer feinen Pernod-Soße
- PASTA RIPIENA** Gefüllte Nudeln
- Cappelletti<sup>A, C</sup> alla Romagnola** 12,80 €  
mit Parmaschinken in einer feinen Sahnesoße<sup>G</sup> geschwenkt
- Cappelletti<sup>A, C</sup> con Burro e Salvia** 12,50 €  
in Butter<sup>G</sup>, Salbei & geriebenem Parmesankäse<sup>G</sup> geschwenkt
- Gnocchi<sup>A, C</sup> di Patate ripieni ai Porcini** ✓ 12,80 €  
Kartoffel Gnocchi mit Steinpilzen gefüllt in Tomatensahnesoße<sup>G</sup> geschwenkt
- Fiorelli<sup>A, C</sup> con Ricotta e Tartufo nero** ✓ 14,00 €  
kleine Nudelsäckchen gefüllt mit Ricottakäse<sup>G</sup>, Champignons &  
schwarzem Trüffel in frischer Kräuterbutter<sup>G</sup> geschwenkt
- Caramelle<sup>A, C</sup> con Gorgonzola e Noci** ✓ 15,50 €  
Bonbon-Nudeln mit Abatebirnen & Käse<sup>G</sup> gefüllt in  
Gorgonzolakäsesoße<sup>G</sup> und Walnüssen<sup>H2</sup> geschwenkt

- Quadroni al Pesto**  13,90 €  
Riesenravioli<sup>A,C</sup> mit Mozzarellakäse<sup>G</sup> gefüllt in einer frischen, hausgemachten Pestosoße geschwenkt
- Tortelloni<sup>A,C</sup> neri al Salmone** 13,50 €  
schwarze Tortelloni mit Lachs<sup>D</sup> gefüllt in einer feinen Sahnesoße<sup>G</sup>
- Tortelloni<sup>A,C</sup> con Carciofi e Ricotta**  12,50 €  
mit Ricottakäse<sup>G</sup> & Artischocken gefüllt in einer feinen Soße aus Cherrytomaten, schwarzen Oliven<sup>8,9</sup> und frischem Thymian geschwenkt

## PASTE GRATINATE Überbackene Nudeln

- Crespelle alla Valdostana** 12,80 €  
Pfannkuchen<sup>A,C</sup> gefüllt mit gekochtem Hinterschinken<sup>G</sup>, frischen Champignons und frischem Blattspinat in Bechamelseoße<sup>G</sup> und geriebenem Parmesankäse<sup>G</sup>
- Garganelli<sup>A,C</sup> alla Vegetariana**  13,90 €  
mit Brokkoli, Paprika, Zucchini und Champignons in Tomatensoße und Mozzarellakäse<sup>G</sup>
- Gnocchi di Patate con riperi di porcini ai formaggi**  13,80 €  
Kartoffel Gnocchi mit Steinpilzen gefüllt in einer 4-Käsesoße<sup>G</sup> geschwenkt

## I NOSTRI SAPORI TRADIZIONALI

Unsere traditionellen Gerichte

- Trancio di Tonno alla Griglia** 24,00 €  
gegrilltes Thunfischsteak<sup>D</sup> auf grünem Linsensalat mit Zitronen-Balsamico-Dressing
- Insalata di Polipo tiepida con Fagioli** 21,00 €  
lauwarmer Oktopus<sup>N</sup> auf einem feinen Bohnensalat mit Cherrytomaten und schwarzen Oliven<sup>8,9</sup>
- Seppie alla Griglia con Caponata di Verdure** 19,80 €  
gegrillter Tintenfisch<sup>N</sup> auf Caponatagemüse<sup>I</sup>
- Gegrillte Dorata<sup>D</sup> Royal**, auf mediterrane Art, 23,50 €  
mit schwarzen Oliven<sup>8,9</sup>, Kapern und Cherrytomaten, dazu Beilagensalat
- Zuppa di Pesce** 26,00 €  
Fischeintopf (Zubereitung ca. 25 Minuten) aus Edelfischen<sup>D</sup> mit Garnelen<sup>B</sup> und Muscheln<sup>N</sup>, dazu geröstetes Knoblauchbrot<sup>A</sup>

**Scaloppina di Vitello alla Pizzaiola** 21,50 €

Kalbsmedaillon<sup>A</sup> in Pizzaiolasoße mit Kapern, Knoblauch, schwarzen Oliven<sup>B,9</sup>, Oregano und frischem Peperoncino in einer kräftigen Tomatensoße, dazu Spaghetti<sup>A</sup>

**Fegato di Vitello alla Veneziana con Radicchio** 18,90 €

Kalbsleber<sup>A</sup> venezianische Art mit Radicchiosalat, Abatebirne und Walnüssen<sup>H2</sup>

**Costata di Vitello alla Griglia** 28,50 €

Kalbskotelett (ca. 350g) gegrillt, gebratener Wirsing und Rosmarinkartoffeln

**Stracotto di Manzo al Chianti** con patate al rosmarino 21,80 €

Rinderschmorbraten in Chianti-Rotweinssoße<sup>A,1</sup> mit Rosmarinkartoffeln

**Tagliata di Manzo alla Griglia in Salsa Verde** 24,50 €

Ribey Rindersteak (ca. 250g) gegrillt und tranchiert mit grüner Soße auf angebratenen Austernpilzen & Kartoffelscheiben

**Galletto alla Diavola** 21,80 €

Stubenküken (500g) kross gegrillt mit frischem Peperoncino, Knoblauch, Kräutern mit Salat und Rosmarinkartoffeln (Zubereitung ca. 25 min.)

**DOLCI** Dessert

**Cassata Siciliana al Pistacchio** 7,50 €

Pistazienparfait<sup>H1,G,L</sup> auf Passionsfruchtsoße

**Zabaione con Gelato alla Vaniglia** 7,00 €

Zabaione<sup>C</sup> mit Vanilleeis<sup>G</sup>

**Panna Cotta** 6,50 €

Sahnecreme<sup>G</sup> mit Himbeercreme

**Tiramisu** 5,50 €

hausgemachtes Bisquit-Dessert<sup>A,G</sup>

**Semifreddo di Limoncello alla Gio** 7,50 €

Limoncelloparfait<sup>C</sup> auf Vanillecreme<sup>G</sup> mit frischen Himbeeren und Pistazien<sup>H1</sup>

**Affogato all'Espresso** 7,50 €

Trüffeleis<sup>G</sup> mit Espresso

**Kugel Eis** je Kugel 1,50 €

Vanille<sup>G</sup>, Schokolade<sup>G</sup>, Erdbeeren<sup>G</sup>, Zitrone (mit extra Sahne) 0,60 €

## APERITIVI Aperitif

<i>le Coulture</i> <b>Prosecco Spumante Brut</b> Sylvoz D.O.C.	0,1 l	4,90 €
<b>Rosé Spumante Brut</b> D.O.C	0,1 l	5,30 €
<b>Prosecco Aperol<sup>1</sup></b> Prosecco mit Aperol	0,1 l	5,00 €
<b>Aperol Spritz<sup>1</sup></b> Aperol, Prosecco, Mineralwasser	5 cl	5,70 €
<b>Campari Soda<sup>1</sup></b>	5 cl	4,50 €
<b>Campari Orange<sup>1</sup></b>	5 cl	5,00 €
<b>Martini Bianco</b>	5 cl	3,40 €
<b>Martini Extra dry</b>	5 cl	3,40 €
<b>Sanbitter<sup>1</sup> (alkoholfrei)</b> der klassisch herb fruchtige Aperitif aus Italien	0,1 l	3,00 €
<b>Sandemann Sherry Medium</b>	5 cl	3,50 €
<b>Sandemann Sherry Dry Secco</b>	5 cl	3,50 €
<b>Hugo</b>		5,70 €

## LA NOSTRA BIRRA Unsere Biere

<i>Bitburger</i> <b>Pils vom Fass</b>	0,3 l	2,90 €
	0,5 l	4,50 €
<b>Peroni Nastro Azzurro</b> (Italienisches Qualitätsbier)	0,33 l Fl.	3,50 €
<b>Drive alkoholfrei</b>	0,33 l Fl.	3,20 €
<b>Köstritzer Schwarzbier Pils</b>	0,5 l Fl.	4,50 €
<b>Karamalz</b>	0,33 l Fl.	2,80 €
<i>Erdinger</i> <b>Kristallweizen</b>	0,5 l Fl.	4,20 €
<b>Hefe-Weißbier</b>	0,5 l Fl.	4,20 €
<b>alkoholfreies Weizen</b>	0,5 l Fl.	4,20 €
<b>Radler</b>	0,3 l	2,80 €
	0,5 l	4,20 €
<b>Cola-Bier<sup>1,2,4</sup></b>	0,3 l	2,80 €
	0,5 l	4,20 €

**BEVANDE** Alkoholfreie Getränke

<b>Solé</b>	0,25 l Fl.	2,60 €
Italienisches Mineralwasser aus der Römerquelle am Gardasee	0,75 l Fl.	5,50 €
<b>Solé (Acqua Panna)</b>	0,25 l Fl.	2,60 €
Italienisches stilles Wasser	0,75 l Fl.	5,50 €
<b>Regionales Mineralwasser</b>	0,7 l Fl.	4,20 €
Mineralwasser		
<b>Coca Cola Zero<sup>1,2,4,5</sup></b>	0,2 l	2,50 €
	0,4 l	4,40 €
<b>Coca Cola<sup>1,2,4,</sup></b>	0,2 l	2,50 €
	0,4 l	4,40 €
<b>Sprite<sup>1,4</sup></b>	0,2 l	2,50 €
	0,4 l	4,40 €
<b>Fanta<sup>1,4</sup></b>	0,2 l	2,50 €
	0,4 l	4,40 €
<b>Spezi<sup>1,2,4</sup></b>	0,2 l	2,50 €
	0,4 l	4,40 €
<b>Apfelsaft</b>	0,2 l	2,60 €
	0,4 l	4,50 €
<b>Apfelsaftschorle</b>	0,2 l	2,40 €
	0,4 l	4,10 €
<b>Orangensaft</b>	0,2 l	3,00 €
	0,4 l	4,70 €
<b>Orangensaftschorle</b>	0,2 l	2,70 €
	0,4 l	4,50 €
<b>Traubensaft rot</b>	0,2 l	3,00 €
	0,4 l	4,70 €
<b>Traubensaftschorle</b>	0,2 l	2,70 €
	0,4 l	4,50 €
<b>Johannisbeersaft rot</b>	0,2 l	3,00 €
	0,4 l	4,70 €
<b>Johannesbeersaftschorle</b>	0,2 l	2,70 €
	0,4 l	4,50 €
<b>Schweppes Bitter Lemon<sup>3</sup></b>	0,2 l Fl.	3,00 €
<b>Schweppes Ginger Ale</b>	0,2 l Fl.	3,00 €
<b>Aranciata San Pellegrino</b>	0,2 l Fl.	3,70 €
Orangenlimonade		
<b>Limonata San Pellegrino</b>	0,2 l Fl.	3,70 €
Zitronenlimonade		

## VINI APERTI

offene Weine

## VINI BIANCHI Weißwein

Erfragen Sie den Jahrgang bitte bei unserem Servicepersonal.

### Friuli | Friaul

<b>Chardonnay</b> I.G.T.**	0,2 l	4,50 €
trocken, intensives Bukett mit fruchtiger und florealer Note	0,5 l	10,50 €
<b>Pinot Grigio</b> I.G.T. **	0,2 l	4,50 €
trockenes, fruchtiges Bukett und angenehm im Geschmack	0,5 l	10,50 €

### Abruzzo | Abruzzen

<b>„Piane di Maggio“</b> Trebbiano d'Abruzzo, D.O.C.,**	0,2 l	4,50 €
zartes Aroma und herber Geschmack	0,5 l	10,50 €
<b>Weinschorle</b> aus Trebbiano d'Abruzzo	0,2 l	3,70 €
	0,4 l	5,70 €

### Latium

<b>Orvieto Amabile</b> D.O.C. **	0,2 l	4,50 €
Bigi, lieblich, elegant	0,5 l	10,50 €

### Sicilia | Sizilien

<b>Grillo</b> I.G.T.**	0,2 l	4,70 €
strohgelb, frisch und delikat im Geschmack, fein und ausbalanciert zwischen Säure und Reife	0,5 l	10,70 €

### Pfalz | Deutschland

<b>Riesling</b> trocken**	0,2 l	3,50 €
	0,5 l	8,50 €
<b>Weinschorle</b> aus Riesling	0,2 l	2,80 €
	0,4 l	5,30 €

**VINI ROSSI** Rotwein*Erfragen Sie den Jahrgang bitte bei unserem Servicepersonal.***Friuli | Friaul***Braidis*

<b>Merlot</b> I.G.T. **	0,2 l	4,50 €
trocken, intensives Bukett nach roten Früchten und Kräutern	0,5 l	10,50 €

**Toscana | Toskana***La Cippessaia*

<b>Chianti</b> D.O.C.G. **	0,2 l	4,80 €
trocken mit leichtem Tannin, rubinrot und fruchtigem Bukett	0,5 l	10,80 €

**Emilia-Romagna***Chiarli*

<b>Lambrusco</b>	0,2 l	4,50 €
fruchtiges und frisches Aroma lieblich und spritzig im Geschmack	0,5 l	10,50 €

**Sicilia | Sizilien***Fondo Antico*

<b>Nero d'avola</b> I.G.T. **	0,2 l	4,70 €
	0,5 l	10,70 €

**Abruzzo | Abruzzen***Agriverde*

<b>Montepulciano d'Abruzzo</b>	0,2 l	4,50 €
D.O.C. '12 trocken und leicht im Geschmack	0,5 l	10,50 €

**VINO ROSATO** Rosèweine**Abruzzo | Abruzzen***Agriverde*

<b>Cerasuolo d'Abruzzo</b> D.O.C. **	0,2 l	4,50 €
helles kirschrot, fruchtiges und frisches Aroma, angenehm und trocken	0,5 l	10,50 €

**Pfalz | Deutschland**

<b>Dürkheimer Portugieser Weissherbst</b> trocken **	0,2 l	3,70 €
	0,5 l	8,70 €

<b>Weinschorle</b> Weissherbst	0,2 l	3,00 €
	0,4 l	5,50 €

## VINI VINOTHEK

FLASCHENWEINE

### VINI BIANCHI WEISSWEIN

Erfragen Sie den Jahrgang bitte bei unserem Servicepersonal.

#### Südtirol

*Cantina Girlan*

**Plattenriegel, Weißburgunder D.O.C.\*\*** 0,75 l 38,00 €

#### Piemonte | Piemont

*Piccolo Ernesto*

**Gavi D.O.C.G.\*\* (Cortese)** 0,75 l 31,00 €

*C. C. Guidobono*

**Roero Arneis D.O.C.\*\*** 0,75 l 29,50 €

#### Friuli | Friaul

*Cabert*

**Pinot Grigio D.O.C. „Grave del Friuli“** 0,75 l 26,50 €

*La Tunella*

**Sauvignon D.O.C. \*\* „Colli Orientali del Friuli“** 0,75 l 35,00 €

#### Venezia | Venetien

*Cà dei Frati*

**Lugana D.O.C. \*\* (Trebiano di Lugana)** 0,75 l 38,00 €

#### Toscana | Toskana

*Cantina Teruzzi e Puthod*

**Vernaccia di San Gimignano D.O.C.G. \*\*** 0,75 l 27,00 €

*Cantina Val di Toro*

**Aumaris Vermentino D.O.C. \*\*** 0,75 l 29,50 €

#### Marche | Marken

*Cantina Velenosi*

**Verdicchio dei Castelli di Iesi D.O.C. \*\*** 0,75 l 28,00 €

#### Campania | Kampanien

*Tenute San Francesco*

**Falanghina Sonnio D.O.C.G \*\*** 0,75 l 30,50 €



**Puglia | Apulien***Tenute Rubino***Marmorelle** I.G.T. \*\*

0,75 l 24,50 €

3 Monate Barrique, (Malvasia Bianca, Chardonnay)

**Sicilia | Sizilien***Fondo Antico***Versi Bianco** I.G.T. \*\*

0,75 l 24,50 €

(Inzolia, Grecanico, Cataratto)

**Grillo Parlante** I.G.T. \*\*

0,75 l 27,50 €

*Planeta***Chardonnay** I.G.T. \*\*

0,75 l 56,00 €



## VINO ROSATO ROSÈWEIN

Den Jahrgang erfahren Sie von unserem Servicepersonal.

*Fondo Antico*

**Rosato** I.G.T. \*\* 0,75 l 28,00 €

## VINO ROSSO ROTWEIN

Erfragen Sie den Jahrgang bitte bei unserem Servicepersonal.

### Piemonte | Piemont

*C.C. Guidobono*

**Nebbiolo delle Langhe** D.O.C. \*\* 0,75 l 31,00 €

*Cantina Mossio*

**Dolcetto d'Alba** „Bricco Caramelli“ D.O.C. \*\* 0,75 l 36,00 €

**Barbera d'Alba** D.O.C. \*\* 0,75 l 38,50 €

*Cantina Massolino*

**Barolo** Serralunga d'Alba D.O.C.G. \*\* 0,75 l 48,00 €

### Toscana | Toskana

*Tenuta Lamole di Lamole*

**Chianti** Classico D.O.C.G. \*\* 0,75 l 31,00 €

**Chianti** Classico Riserva D.O.C.G. \*\* 0,75 l 38,50 €

*Salcheto*

**Nobile di Montepulciano** D.O.C.G. \*\* 0,75 l 53,50 €

*Cantina di Montalcino*

**Brunello di Montalcino** D.O.C.G. \*\* 0,75 l 69,50 €

### Umbria | Umbrien

*Azienda Agricola Scacciadiavoli*

**Montefalco Rosso** D.O.C. \*\* 0,75 l 34,50 €  
(Sagrantino, Sangiovese, Merlot)

**Puglia | Apulien**

*Vinicola Resta*

**Salice Salentino** D.O.C. \*\* 0,75 l 27,00 €

**Primitivo di Manduria** D.O.C. \*\* 0,75 l 28,50 €

*Feudi Salentini*

**“Schiaccianoci“** I.G.P. \*\* 0,75 l 29,50 €  
(Negroamaro del Solento)

*Cantina Torrevento*

**Castel del Monte** D.O.C. \*\* Vigna Pedale Riserva 0,75 l 31,00 €  
(Uva di Troia) kräftig, trocken

**Sicilia | Sizilien**

*Fondo Antico*

**Nero d'Avola** I.G.T. \*\* 0,75 l 28,50 €

*Planeta*

**Burdese** I.G.T. \*\* 0,75 l 56,00 €  
(Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc) 12 Monate Barrique

**Sardegna | Sardinien**

*Sedilesu*

**Sartin Cannonau** D.O.C. \*\* 0,75 l 32,00 €

**SPUMANTI E CHAMPAGNE**

Sekt und Champagner

**Venezia / Venetien**

*le Colture*

**Prosecco** Spumante Brut 0,1 l 4,90 €

„Sylvoz“ D.O.C. 0,75 l 33,50 €

**Rosè** Spumante Brut D.O.C. 0,1 l 5,30 €

0,75 l 35,50 €

*Momine Renauro*

**Champagne** Brut Classic 0,75 l 65,00 €

## CAFFÈ KAFFEE

*auf Wunsch alle unsere Kaffee-Spezialitäten auch ohne Koffein & laktosefrei*

<b>Espresso</b>	2,30 €
<b>Espresso Doppio</b>	3,50 €
<b>Espresso Macchiato</b> mit Milchschaum	2,40 €
<b>Espresso Corretto</b> mit einem Schuss Sambuca	3,50 €
<b>Caffè Americano</b>	2,50 €
<b>Cappuccino</b> mit geschäumter Milch	2,70 €
<b>Cappuccino Corretto</b> mit geschäumter Milch und einem Schuss Amaretto	4,10 €
<b>Latte Macchiato</b> ein Glas heiße Milch mit Espresso	3,10 €
<b>Ciocolata Calda</b> cremige heiße Schokolade mit Sahne	3,60 €
<b>Tee</b>   Schwarz   Kamille   Früchte   Grüner	2,30 €

## DIGESTIVI DIGESTIFS

Kräuterliköre

<b>Amaro Averna</b>	4 cl	3,90 €
<b>Ramazzotti</b>	4 cl	3,90 €
<b>Fernet Branca</b>	2 cl	2,90 €
<b>Amaro Montenegro</b>	4 cl	4,10 €
<b>Amaro del Capo</b>	4 cl	4,10 €

## LIQUORI E DISTILLATI

Liköre und Spirituosen

<b>Amaretto di Saronno Originale</b>	4 cl	5,80 €
<b>Limoncello</b> aus sonnengereiften, unbehandelten Zitronenschalen hergestellt	4 cl	5,50 €
<b>Sambuca Molinari</b>	2 cl	3,20 €
<b>Vecchia Romagna</b> Etichetta Nera „Brandy“	2 cl	3,50 €
<b>Remy Martin V.O.S.P.</b> „Cognac“	2 cl	4,80 €
<b>Jack Daniels Whisky</b>	4 cl	6,80 €
<b>Glen Grant Malt Whisky</b>	4 cl	6,80 €

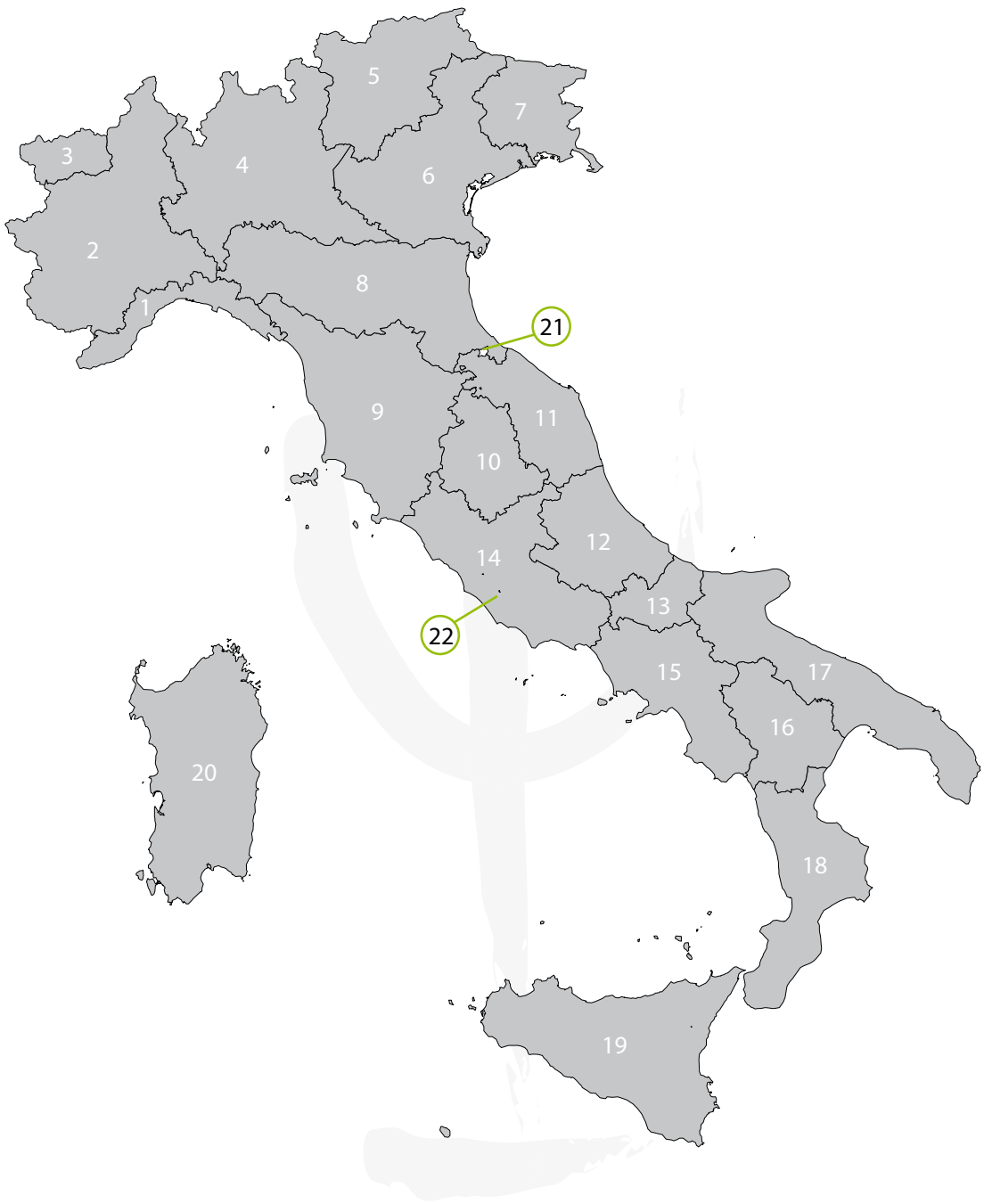
**GRAPPE / GRAPPA****Piemonte / Piemont**

<b>Grappa Chardonnay</b>	2 cl	3,90 €
<b>Grappa Moscato Riserva</b>	2 cl	4,00 €
<b>Grappa di Nebbiolo</b>	2 cl	4,90 €
<b>Grappa di Dolcetto</b>	2 cl	4,90 €

**Venezia / Venetien**

<b>Grappa Riserva</b>	2 cl	3,90 €
<b>Grappa di Prosecco</b>	2 cl	4,90 €





Touristische  
Informationen über die  
italienischen Regionen:

- 1 | Ligurien
- 2 | Piemont
- 3 | Aostatal
- 4 | Lombardei
- 5 | Trentino-Südtirol
- 6 | Venetien

- 7 | Friaul Julisch-Venetien
- 8 | Emilia-Romagna
- 9 | Toskana
- 10 | Umbrien
- 11 | Marken
- 12 | Abruzzen
- 13 | Molise
- 14 | Latium
- 15 | Kampanien

- 16 | Basilikata
- 17 | Apulien
- 18 | Kalabrien
- 19 | Sizilien
- 20 | Sardinien

Die Kleinstaaten in Italien:

- 21 | San Marino
- 22 | Vatikanstaat