Herzlich Willkommen im Restaurant



Resturant - Pizzeria - Eismanufaktur

Wir freuen uns, Sie in unserem kleinen, aber feinen Restaurant begrüßen zu dürfen und hoffen, dass Sie sich bei uns wohlfühlen. Wählen Sie in Ruhe aus unserem reichhaltigen Angebot und genießen Sie Ihre Zeit bei uns.

 \triangle ntone||o| $\triangle ||egro|$

Öffnungszeiten:

Mo. - Sa.:

16:00 Uhr - 22:00 Uhr

Sonn. und Feiertage:

12:00 Uhr- 21:00 Uhr

Dienstag Ruhetag

Tel. Nr.: 06202/8550051

Antipasti

Carpaccio alla ModaG

hauchdünne Rinderfiletscheiben mit Parmesan und Champignons

Antipasto della Casa D/G/1/J/O

ı Person

2 Personen

feiner Vorspeisenteller nach Art des Hauses

Vitello TonnatoD/G/I/J

Kalbfleisch hauchdünn aufgeschnitten, mit einer Thunfisch-Mayonnaise-Soße übergossen

Pruschetta A/A1/I

5 stk.

DizzabrotA/A1

Minestre - Suppen

Tuppa di DomodoroA/A1/G

Tomatencremesuppe mit geröstetem Weißbrot

Minestrone dell'OrtolanoJ/I

frische Gemüsesuppe

Insalate / Salate

Insalata Mista

gemischter Salat mit Tomaten, Gurken, Oliven und Peperoni

Insalata Italia C/G

gemischter Salat mit Käse^{1,2}, Schinken^{2,3,4} und Ei

Insalata Capricciosa D/C/G

gemischter Salat mit Käse^{1,2}, Thunfisch², Ei, Schinken^{2,3,4}, Artischocken, Oliven u. Peperoni

Insalata Caprese G

mit Mozzarella, Tomaten und frisches Basilikum

Insalata di Rucola G

Rucola-Salat mit Parmesankäse 1,2

Insalata di Pomodoro G

Tomatensalat mit Zwiebeln, Oliven und Parmesankäse^{1,2}

Insalata di Pollo

Gemischter Salat mit Tomaten, Gurken, Oliven, gebratenem Hähnchen und Champignons

- 1: enth. Farbstoffe
- 2: enth. Konservierungsstoffe
- 3: enth. Antioxidationsmittel
- 4. Formfleisch-Vorderschinken

Pasta

Spaghetti alla Norma A/A1/L

mit Auberginen, Knoblauch und Spinat in leichter Tomatensauce

Spaghetti alla Carbonara A/A1/G/C

mit Speck ^{2,3}, Ei und Sahnesauce

Spaghetti ai Frutti di Mare A/A1/B/O

mit Meeresfrüchten und Knoblauch in Tomatensauce

Penne all'Arrabbiata A/A1

mit Zwiebeln, Knoblauch und Peperoni in scharfe Tomatensauce

Tagliatelle alla Genovese A/A1/C/G

Bandnudeln mit Pestosauce

Tagliatelle Aurora A/A1/C/G

Bandnudeln mit Spinat u. Schinken^{2,3,4} in Aurorasauce

Rigatoni La Vite A/A1/G

mit Filetspitzen und Gorgonzola in Cognac-Sahnesauce

Rigatoni Rusticale A/A1/G

mit Brokkoli, Gorgonzola u. Knoblauch in Sahnesauce

Tortellini alla Panna A/A1/G/C

mit Schinken ^{2,3,4} in Sahnesauce

Penne all'Amatriciana A/A1

mit Speck 2,3 und Zwiebeln in Tomatensauce

Penne Gorgonzola e Spinaci A/A1/G

mit Gorgonzola und Spinat in Sahnesauce



Al Forno - im Ofen gebacken

Tortellini al Forno A/A1/C/G/L

Rigatoni al Forno A/A1/C/G/L

Combinazione A/A1/C/G/L

Mit drei verschiedenen Nudel und Hackfleischsauce

Fuer unsere kleinen Gaeste und Senioren

kleine Dizza Margherita A/A1/G

1/2 Portion Spaghetti Bolognese / Pomodoro A/L

mit Hackfleisch- oder Tomatensauce

Fleischmedaillons mit Beilagen A/A1/C

kleiner gemischter Salat G

Senioren Pizza oder PastaA/A1/G

Pommes

^{3:} enth. Antioxidationsmittel

(alle Pizzen 30 Ø mit Tomaten u. Mozzarella)

Dizza Margherita A/A1/G

Pizza Salami A/A1/G

mit Salami 2,3

Dizza Darma A/A1/G

mit Gorgonzola, Parmaschinken, Rucola und Parmesankäse ^{1,2}

Pizza Capricciosa A/A1/C/G

mit Spinat, Olive, Artischocken Schinken^{2,3,4} und Ei

Dizza Hawaii A/A1/G

mit Schinken^{2,3,4} und Ananas

Pizza quattro Stagioni A/A1/C/G

mit Schinken^{2,3,4}, Salami^{2,3}, Ei und Artischocken

Dizza Lunghi A/A1/G

mit Champignons

Dizza Calzone A/A1/G

gefüllte Pizza mit Bolognesesauce, Mozzarella, Schinken^{2,3,4}

Salami^{2,3}, Champignons und Zwiebeln

Dizza Caprese A/A1/G

mit Tomatenscheiben, Mozzarella und Basilikum

Dizza Mediterranea A/A1/G

mit Auberginen, Zucchini, Oliven und Paprika

Extras

Mozzarella 1,00 Sardellen 1,00 Schinken 1,00

Salami 1,00 Bolognesesauce 1,00 Rucola 1,00

Paprika 1,00 Gorgonzola 1,00 Oliven 1,00

Zwiebeln 1,00 Artischocken 1,00 Champignons 1,00

Spinat 1,00

Schnitzel

Schnitzel "Wiener Art" A/A1

mit Pommes Frites

Schnitzel Bolognese A/A1/G

mit Pommes Frites

Carni - Fleischgerichte

Haehnchen Geschnetzeltes A1/G

Hähnchenfleisch mit Champignons in Gorgonzola-Sahnesauce mit Pommes

Bistecca ai Ferri G

Rumpsteak vom Grill mit Pommes

Scaloppina Valdostana A1/G

Fleischmedaillons mit Schinken, Käse überbacken in Sahnesauce und Pommes

Scaloppina al Funghi A1/G

Fleischmedaillons mit Champignons in Weißweinsoße. Dazu Pommes

Saltinbocca alla Romana A/A1/L

Fleischmedaillons mit Parmaschinken und Salbei in Weißwein-Buttersoße mit Pommes

Pesce Fisch

Riesengambas vom Grill D

mit Knoblauch-Vinaigrette u. Gemüse

Riesengambas in Pfeffersauce A1/B/D

mit Pommes

Lachsfilet vom Crill D

mit Pommes

Calamari vom Grill A1/B/G

mit Pommes

Lachsfilet in Dillsauce A1/D/G

mit Pommes

Gemischtes Eis

Drei verschiedene Eissorten mit Sahne

Vanilleeis mit heißen Himbeeren

Zwei Kugel

Hausgemachte Tiramisu

Panna Cotta

Crème brûlée

Getränke

Warme Getränke

Tasse Kaffee⁶
Tasse Espresso⁶
Cappuccino^{6 G}
Kaffe Latte
Glas Tee

<u>Aperitifs</u>

Campari¹ Orange ^L

Glas Prosecco ^L

Aperol Spritz ^L

<u>Spirituosen</u>

Williams Christ Birne2 clVecchia Romagna2 clJägermeister¹2 cl

Digestive

Ramazzotti 2 cl Grappa Della Casa 2 cl Averna 2 cl

1: enth. Farbstoffe

6: Koffeinhaltig

Getränke

Alkoholfreie Getränke

Coca Cola ^{1,5,6}	0,21	0,41
Fanta ^{1,3,5}	0,21	0,41
<i>Sprite</i> ⁵	0,21	0,41
San Pellegrino	0,25 /	0,751
Acqua Panna	0,25 /	0,751
Apfelsaft	0,21	0,41
Johannisbeersaft	0,21	0,41
Orangensaft	0,21	0,41
Tonic Water ⁸	0,21	0,41
Bitter Lemon ⁸	0,21	0,41
Kalter Kaffee ^{1,3,5,6}	0,21	0,41
Bier vom Lass		
Welde Pils A/A1	0,33 /	0,5 1
Welde Hefe hell A/A1	0,33 /	0,5 1
Radler Pils A/A1	0,33 /	0,51
<u> </u>		
Kristallweizen ^{A/A1}		0,5 1
Dunkles Hefeweizen A/A1		0,5 1
Alkoholfreies Pils ^{A/A1}		0,33 /

^{1:} enth. Farbstoffe

^{3:} enth. Antioxidationsmittel
5: enth. Säuerungsmittel
6: Koffeinhaltig
8: Chininhaltig

V. ino

Rotweine

Offene Weine

Barbera*	0,25 /
Lambrusco*	0,25 /
Montepulciano*	0,25 /
Chianti*	0,25 /
Rosé*	0,25 /
Hauswein*	0,25 /

0,251

<u>Weißweine</u>

Offene Weine	Chardonnay* Frascatí*	0,25 I 0,25 I
	Pinot Grigio*	0,25 1
	Weinschorle*	0,25 /
		0,5 1

Hauswein*