

Aperitivo

IL APERETIVO ist bei den Italienern die beliebteste Art, um sich mit Freunden zu treffen, einen guten Drink zu trinken und etwas zusammen zu essen. Diese Tradition begann am Ende des 18. Jahrhunderts und ist auch heute noch ein Symbol der Geselligkeit des Belpaese.

Das Wort stammt vom Lateinischen „aperire“, was „öffnen“ heißt: Man sagt, dass etwas vor dem Essen zu trinken den Magen öffnet und das Hungergefühl anregt. Deshalb sagen die Italiener immer, dass „der Appetit mit dem Essen kommt“.

BELLINI Prosecco + Pfirsichsaft	6.5
LUCANO AMERICANO Amaro Lucano + Campari + Soda	6.5
GARIBALDI Campari + Orangensaft	6.5
APEROL SPRITZ Prosecco + Aperol + Soda	7.5
HUGO Prosecco + Minze + Holundersirup + Soda	7.5
NEGRONI SBAGLIATO Prosecco + Gin + Campari	8

Antipasti

€

Antipasto della Vetrina 10
Gemischte vegetarische Vorspeisenplatte
aus der Vitrine

La Caprese 10.5
Büffelmilchmozzarella
mit San Marzano Tomaten & Basilikum

Vitello Tonnato 11.5
Kalbsnußbraten mit Thunfisch-Kapern-Salsa

Carpaccio Cipriani 12
Rindsfilet (ARG) auf Rucolabett mit Parmesankäse
& Pommerysenf-Limetten-Olivenöl-Vinaigrette

Antipasto Pal Dardai 12.5
Dreierlei Vorspeise mit Carpaccio,
Büffelmozzarella & Arancini

Pizette & Arancini

Original neapolitanische Pizza & traditionelles Fingerfood

Pizette Napoletane Stk. ab 3
Verschiedene Pizza-Stücken

Arancini
Frittierte Reissbällchen gefüllt mit
Mozzarella & Erbsen Stk. 3

Insalate

€

Insalata Mista

5.5

Gemischter Blattsalat mit
San Marzano Tomaten & roten Zwiebeln

Insalata La Cantina

7

Unser berühmter Kartoffelsalat mit
Staudensellerie, Zwiebeln & Tomaten

Rucola e Parmigiano

7.5

Rucolasalat mit Parmesankäse

Insalata Capri

10.5

Gemischter Blattsalat
mit Büffelmilchmozzarella & San Marzano Tomaten

Insalata Pulcinella

10.5

Gemischter Blattsalat mit Thunfisch,
gekochtem Ei & weißen Bohnen

Insalata della Casa

10.5

Gemischter Blattsalat
mit frischem gebratenen Gemüse

Insalata Campania

12.5

Gegrillte Maishähnchenbrust
auf gemischtem Blattsalat & Kirschtomaten

Pasta

€

Spaghetti Aglio, Olio e Peperoncini

9

Spaghetti mit Knoblauch,
Peperoncini & Olivenöl

Spaghetti Pomodoro e Basilico

9.5

Spaghetti in herzhafter
San Marzano Tomaten Sauce
mit Basilikum

Tagliatelle Bolognese

11

Bandnudeln mit
Rinderbolognese

Lasagna Napoletana

12

Rindfleisch Lasagne
nach neapolitanischer Art

Penne della Casa

12.5

Kurznudeln mit Rindsfiletspitzen (ARG)
& Champignons in cremiger Tomatensauce

Tagliolini Cipriani

17.5

Feine Bandnudeln mit
Kirschtomaten & Scampis

Dessert

€

Tiramisu

6.5

Italienische Löffelbiscuitcreme

Panna Cotta

6.5

Italienischer Sahnepudding mit Waldfrüchten

Creme Caramel

6.5

Italienischer Caramelpudding

Tartufo

6.5

Trüffelartiges Schokoeis mit Kakao überzogen

Cassata

6.5

Sizilianisches Pistazieneis & kandierte Früchte

Dessert Misto x2

15

Gemischte Dessertvariation nach Art des Hauses

Formaggi Misto

11

Käsevariation

Caffè e tè

Espresso

2.2

Espresso doppio

3.9

Cappuccino

3.5

Latte Macchiato

3.8

Cafe Americano

3

Tee (diverse Sorten)

2.5

Bevande

€

San Pellegrino (mit Kohlensäure)	0,75 l / 0,25 l	5.5 / 2.8
Aqua Panna (ohne Kohlensäure)	0,75 l / 0,25 l	5.5 / 2.8
Cola / Cola light	0,2 l	3
San Pellegrino Orange / Zitrone	0,2 l	3
Apfelsaft / Schorle	0,2 l / 0,4 l	2.5 / 4.4
Frisch gepresster Orangensaft	0,2 l	3.9
Königs Pilsner / oder alkoholfrei	0,33 l	3.5
Nastro Azzuro Peroni	0,33 l	3.5
Martini Bianco	5 cl	4.5
Grappa Casa	2 cl	3.5
Grappa di Prosecco	2 cl	6.5
Sambuca / Amaretto	2 cl	4
Averna / Fernet Branca / Cynar	4 cl	4
Vecchia Romagna	2 cl	4.5
Limoncello	2 cl	3.5
Weißwein / Vino Bianco:		
Pinot Grigio (Abruzzen)	0,2 l	4.5
Pinot Grigio Weinschorle	0,2 l	4.5
Greganico (Sizilien)	0,2 l	5.5
Rotwein / Vino Rosso:		
Nero d'avola (Sizilien)	0,2 l	4.5
Chianti Montalcino (Toskana)	0,2 l	5.5

- Bitte fragen Sie unseren Service nach der Weinkarte -

Catering

Unsere Erfahrungen mit privaten und exklusiven Veranstaltungen, gibt Ihnen rundum Sicherheit zum Wohlfühlen. Wir sind eine traditionell, italienisch-napoletanische Rosticceria, welches Ihnen bei der Organisation von Festlichkeiten, der kulinarischen Verwöhnung Ihrer Gäste sowie der Gestaltung Ihres Events zur Seite steht.

Hochzeiten, Geburtstage oder einfach nur, weil die letzte gelungene Party schon viel zu lange her ist. Wir organisieren Ihren Cocktailempfang mit Buffet oder stehen Ihnen mit personalisierten Menüs zur Verfügung. Wir sorgen mit unserem engagierten Team für einen professionellen Ablauf und einen gelungenen Event.

Wein/Vino

50% auf alle Weine (Außerhaus-Verkauf).
So lange der Vorrat reicht.

Bei Unverträglichkeiten von bestimmten Zutaten, halten wir für Sie gerne eine Karte mit entsprechender Kennzeichnung, allergieauslösender Inhaltsstoffe unserer Speisen bereit.

Alle Preise in Euro (€) inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

In intolerances to certain ingredients, we consider you a card with the appropriate identification of allergenic ingredients in our food ready. All prices are in Euro (€) inclusive VAT.

Wein des Monats

VERSO ROSSO SALENTO I.G.T.

Imbottigliato da Casa Vinicola Botter - im Glas mitteltiefes Rot mit purpurnen Reflexen, in der Nase Aromen von reifer Kirsche, Cassis und einem Hauch grünen Tabaks, auf der Zunge elegant und vielschichtig mit gutem Finish.



	€
0,1 l	3.5
0,2 l	6.5
0,75 l	22
Kiste (Außer Haus)	55
5+1 Fl. Gratis	

Hersteller: Casa Vinicola, I-30020 Fossalta di Piave

Alkoholgehalt: 14 %

Aroma: Cassis, Kirsche, Grüner Tabak

Farbe: Rot

Farbstoff: Nein

Geschmack: Trocken

Inhalt: 0,75 Liter

Jahrgang: 2014

Lagerfähigkeit: 5 Jahre

Land: Italien

Passt zu: Wild & Lamm, Pasta

Region: Apulien

Sulfite: Ja

Trinktemperatur: 16°C