

VESUVIO

RESTAURANT

ANTIPASTI (VORSPEISEN)

VORSPEISENPLATTE ^{g,l}	19,90
für zwei, mit Gemüse Antipasti, Carpaccio & Mozzarella	
ANTIPASTI DI VERDURA ^{g,l}	11,50
hausgemachte Gemüse Antipasti	
ITALIENISCHE PIZZABROT ^{a,g,n}	8,50
Knoblauch, Rosmarinblätter & Sesam mit Aioli Dip	
PIZZABROT ^{a,g,l,o}	7,50
Rucola & Parmesan mit Tomatensauce	
CARPACCIO DI MANZO ^g	16,90
hausgemachtes Rinder-Carpaccio mit Parmesan, Rucola & Balsamicocreme	
CREMA DI POMODORO ^{a,g,l}	7,20
hausgemachte Tomatensuppe mit Basilikum	
MINISTRONE ^{l,o}	7,50
hausgemachte frische Gemüsesuppe	
BRUSCHETTA (3 Stk.) ^{a,g}	6,50
Tomate-Basilikum, Oliven Öl, Parmesan & Knoblauch	
BRUSCHETTA ME UP ^{a,g}	9,90
4 verschiedene Bruschetta mit Tomate-Mozzarella, Champignons, Zucchini & Parmaschinken	
BURRATA POMODORO ^g	11,90
Burrata, Tomaten, Basilikum & Balsamico-creme	

KINDER MENU

PASTA NAPOLI ^{a,c,l,o,g}	7,90
PASTA BOLOGNESE ^{a,c,l,o}	8,90
PASTA CARBONARA ^{a,c,g}	8,90
PIZZA MARGARITA ^{a,g,o}	8,90
PIZZA SALAMI ^{a,g}	9,90
HÄHNCHEN-GRILL MIT POMMES	11,00

Zusatzstoffe: 1) mit Konservierungsstoff, 2) mit Farbstoff, 3) mit Antioxidationsmittel, 4) mit Süßungsmittel, 8) phosphathaltig, 9) geschwefelt, 10) chininhaltig, 11) koffeinhaltig, 12) mit Geschmacksverstärker, 13) geschwärzt, 14) gewachst, 15) gentechnisch verändert, 16) mit Saue- Rungs mittel, 17) enthält Stabilisatoren

PASTA

Stelle dir deine Pasta zusammen und genieße sie mit Parmesan und Brot.
Wähle deine Lieblingspasta dazu.

PENNE ^{a,c}	SPAGHETTI ^{a,c}	TAGLIATELLE ^{a,c}
Penne Glutenfrei		+1,00
NAPOLI ^{a,c,l,o,g}		12,50
hausgemachte Tomatensauce mit Basilikum		
BOLOGNESE ^{a,c,l,o}		15,90
Hackfleisch vom Rind & Schwein, Zwiebeln, Sellerie, Karotten in hausgemachter Tomatensauce		
ALL'ARRABIATA ^{a,c,g,l,o}		13,50
Tomatensauce mit Chili, Knoblauch & Basilikum		
CARBONARA ^{a,c,g}		14,50
Bacon, Ei & Parmesan		
ROMANA ^{a,c,g,o}		13,50
Gemüse in Tomaten-Sahnesauce		
BROKKOLI ^{a,c,g,l}		13,90
Brokkoli mit Sahnesauce		
SPINACI ^{a,c,g,l}		13,90
Spinat mit Sahnesauce		
GORGONZOLA ^{a,c,g,l,o}		14,50
Gorgonzola mit Spinat in Sahnesauce		
PESTO BASILICO ^{a,c,g,h,l}		13,90
hausgemachtes Basilikum-Pesto, Cherrytomaten, geröstete Nüsse & Parmesan		
AGLIO E OLIO ^{a,c}		13,90
frischer Knoblauch in Olivenöl, Chili, Cherrytomaten		
AGLIO, OLIO E SALMONE ^{a,c,d}		17,50
gegrillte Lachsfiletspitzen, frischer Knoblauch in Olivenöl, Chili & Petersilie		
SPINACI E SCAMPI (6 Stk.) ^{a,b,c,g,l}		17,50
Black Tiger Garnelen & Spinat in Sahnesauce		
GALLETTO SPEZIAL ^{a,c,g,l}		16,90
Hähnchenbruststreifen & Champignons in Sahnesauce		
GALLETTO E VERDURA SPEZIAL ^{a,c,g,l,o}		16,90
Hähnchenbruststreifen mit italienischen Kräutern, frischem Saison Gemüse in Weißwein-Sauce		
CARNE DI MANZO AL PESTO ^{a,c,g,h}		17,90
Rindfleischstreifen mit Champignons & gerösteten Nüssen in hausgemachter Pesto-Sauce		
VERDURA ^{a,c,g,l,o}		14,50
mit verschiedenem frischem Gemüse & italienischen Kräutern in Weißwein-Sauce		

VESUVIO

RESTAURANT

PIZZA

PIZZA MARGARITA ^{a,g} Oliven	12,90
PIZZA POMODORO ^{a,g} frische Tomaten, Parmesan & Rucola	13,50
PIZZA BURRATA ^{a,g} Burrata, Hausgemachtes frisches Basilikum Pesto, Parmigiano, Kirschtomaten, Pinienkerne	16,50
PIZZA SALAMI ^{a,g}	14,90
PIZZA PROSCIUTTO ^{a,g} Schinken	14,90
PIZZA FUNGHI ^{a,g} frische Champignons	13,90
PIZZA PICCANTE ^{a,g} pikante Salami, Parmesan & Rucola	15,90
PIZZA FRANGO ^{a,g} Hähnchenbruststreifen, Rucola & Parmesan	14,90
PIZZA PROSCIUTTO FUNGHI ^{a,g} Schinken & Champignons	14,90
PIZZA SALAMI E FUNGHI ^{a,g} Salami & Champignons	14,90
PIZZA TONNO ^{a,g,d} Thunfisch & Zwiebeln	15,50
PIZZA QUATTRO STAGIONI ^{a,g,o} Salami, Schinken, Champignons & Artischocken	15,50
PIZZA MOZZARELLA ^{a,g,o} Tomaten, Mozzarella & Basilikum	14,90
PIZZA QUATTRO FORMAGGI ^{a,g,o} 4 Sorten Käse	15,90
PIZZA D'CASA ^{a,g,o} Spinat, Brokkoli, Salami, Schinken Champignons, Paprika & Oliven	16,50
PIZZA HAWAII ^{a,g} Schinken & Ananas	14,90
PIZZA VEGETARISCH ^{a,g} frisches Gemüse	13,90
PIZZA PARMA ^{a,g} Parmaschinken, gehobelter Parmesan & Rucola	15,90
PIZZA CALZONE ^{a,g,o} Gefüllte mit Schinken, Mozzarella und Champignons	15,90
PIZZA CALZONE VEGETARISCH ^{a,g} Gefüllt mit Frischem Gemüse und Mozzarella	14,90
PIZZA SCAMPI ^{a,g} Scampi, Paprika, Zwiebeln mit Knoblauch	17,90

INSALATA

Alle Salat Gerichte servieren wir mit frischem Brot, sowie Italian, Ceasar's oder Joghurt-Dressing

INSALATA PORMODORO Tomaten, Zwiebeln, Rucola	7,90
INSALATA MISTA Cherrytomaten, Paprika, Karotte, Rote Beete, Gurke, rote Zwiebeln & Salatvariation der Saison	9,90
V-ACTIVE SALAD ^{a,l} Insalata Mista mit gedünstetem Gemüse & italienischen Kräutern	12,90
INSALATA SICILIANA ^{d,o} Insalata Mista mit Meeresfrüchten	15,90
INSALATA CAPRICCIOSA ^{d,o} Insalata Mista mit Thunfisch & Sonnenblumenkernen	14,50
CAESAR SALAD ^{c,d,f,g,m,o} Römer-Salat mit Cherrytomaten, Gurke, Caesar's-Dressing, Hähnchenbruststreifen & gehobeltem Parmesan	14,50
INSALATA ALLA Vesuvio Insalata Mista mit gebratenen Hähnchenbruststreifen & Champignons	14,90

AL FORNO

Jedes Al forno Gericht wird mit Mozzarella überbacken

PENNE VEGETARISCHE AL FORNO ^{a,c,g,l,o} Penne in Tomaten-Sahnesauce mit frischem Gemüse	15,50
PENNE GALETTO DI VEDURA AL FORNO ^{a,c,g,l,o} Penne mit Hähnchenbruststreifen, frischem Gemüse in Tomaten-Sahnesauce	16,90
LASAGNE ALLA VESUVIO ^{a,c,g,l,o} breite Schichtnudeln mit Hackfleischfüllung, hausgemacht	16,90
LASAGNE VEGETARISCHE ^{a,c,g,l,o} breite Schichtnudeln mit Gemüse, hausgemacht	15,90
PASTA MISTA AL FORNO ^{a,c,g,l,o} gemischte Nudeln mit Schinken & Champignons in Tomaten-Sahnesauce	15,50

OFFEN KARTOFFEL

OFFEN KARTOFFEL ^g mit Salat und Sour Cream	9,90
OFFEN KARTOFFEL MIT GEMÜSE ^{g,l} Salat, frisches Gemüse und Sour Cream	10,90
OFFEN KARTOFFEL MIT HÄHNCHEN ^g Salat, Hähnchenbrust und Sour Cream	12,90

VESUVIO

RESTAURANT

FISCH

GEGRILLTE BLACK TIGER (6 Stück Groß) ^b mit Knoblauchbrot & Salat	23,90
SALMONE ALLA GRIGLIA ^{d,g,l} frischer Lachs vom Grill mit frischem Gemüse	23,00
CALAMARI SPEZIAL ^{a,b,d,g,l,o,r} Tintenfisch & Meeresfrüchte in Tomatensauce mit Salat	21,00
DORADE mit Bratkartoffeln, Brokkoli & Kleiner Salat	24,90
GEGRILLTE FISCHPLATTE ^{b,d,g,l} je 1 Stück Black Tiger Garnele, Lachsfilet, Calamari & Schollenfilet mit frischem Gemüse	25,90

FLEISCH

Alle Gerichte servieren wir mit Salat, Pommes oder Pasta.

CHICKEN GRILL ^g Hähnchenbrustfilet mit Kräuterbutter vom Grill	19,90
CURRY CHICKEN ^{a,g,l,m} Hähnchenbrustfilet vom Grill in Curry-Sahne-Sauce	19,90
HÄHNCHENSCHNITZEL ^g	19,90
CHICKEN NAPOLI ^{a,g,l,o} Hähnchenbrustfilet vom Grill in einer Tomatensauce mit Paprika, Zwiebeln	19,90
CARNE DI MANZO ALLA SENAPA ^{g,o} Rindfleischstreifen mit Brokkoli & Champignons in Parmesansauce	19,90
CARNE DI MANZO ALL'ARRABIATA ^{g,l} Rindfleischstreifen mit Paprikastreifen, Zwiebeln & Knoblauch in pikanter Tomatensauce	19,90
ARGENTINISCHES HUFTSTEAK ^g Rinderhufsteak vom Grill mit Kräuterbutter	20,90
HUFTSTEAK ALLA MILANESE ^g Rinderhufsteak vom Grill mit Walnuss Gorgonzola Sauce	21,90

EXTRA

FRISCHE TRÜFFEL	6,00
PARMESAN EXTRA	1,00
BAKED POTATO; GEMÜSE ODER SALAT (BEILAGE)	3,90
BURRATA	3,50
KNOWBLAUCH SOBE	1,00
SCHARFE SOBE	1,00

VESUVIO'S VIP

TAGLIATELLE LEMON ^d Bandnudeln in einer Zitronensauce mit Cherrytomaten, Spargel & Schollenfilet, on top: Basilikum	18,90
PENNE MILANO ^g Penne mit Hähnchenbruststreifen, Paprika & roten Zwiebeln in einer Parmesan-Creme, on top: Rucola	17,90
SPAGHETTI BELLA ^{d,g} Spaghetti mit Black Tiger Garnelen, Kürbiskernen & getrockneten Tomaten, geschwenkt in Knoblauch und Olivenöl, on top: Rucola	18,90
TAGLIATELLE VESUVIO ^{a,c,d} Bandnudeln mit gegrillten Lachsfiletspitzen in feiner Sahnesauce mit grünem Spargel	17,90
SPAGHETTI FRUTTI DI MARE ^{a,c,d,g} Spaghetti mit Meeresfrüchten in pikanter Tomatensauce	19,90
PENNE AL FORNO VESUVIO ^{a,c,g,l,o} Penne mit Hähnchenbrustfilet & Brokkoli in feiner Sahnesauce, überbacken mit Mozzarella	17,90
PIZZA FRUTTI DI MARE ^{a,g,d} Pizza Mozzarella mit Meeresfrüchten	18,90
PIZZA MAFIOSI ^{a,g,l,m} Pizza Mozzarella mit pikanter italienischer Wurst, Rucola, gehobeltem Parmesan & Balsamico-Creme	15,90
PENNE COGNAC ^{a,g} Penne mit Rindfleischstreifen in erlesener Gorgonzolasauce, on top: Walnüssen & Rucola	18,90
TAGLIATELLE EASTER ^{a,g,d,l,m} Bandnudeln mit Rindfleischstreifen, Brokkoli & Champignons in einer milden Curry-Sahne-Sauce	18,90
TRÜFFEL PIZZA ^{a,g} Trüffel Cream, Mozzarella, getoppt mit Frischen Schwarzen Trüffeln	25,90
TRÜFFEL PASTA ^{a,g} Tagliatelle-Pasta, Trüffel-Sauce getoppt mit frischen Schwarzen Trüffeln	25,90
+ Hähnchen	3,00
+ Rinderfleischstreifen	4,00
+ Burrata	3,50

DESSERT

ZITRONE SORBET Zitrone gefüllt mit Speiseeis	6,50
WIENER APFELSTRUDEL mit Vanilleeis, Vanillesauce, Sahne	7,50
WARMES SCHOKO-SOUFFLÉ mit flüssigem Schokokern, einer Kugel Crème Vanille oder Mango Sorbet & Sahne	8,90
TIRAMISU BY VESUVIO hausgemacht, Schoko-Crumble, Karamell-Didess, Bitter Kakao, Sambuca, Amaretto	8,50
NEW YORK CHEESECAKE Sahne, Schoko-Crumble, Karamell-Didess, Erdbeersauce	7,90
DESSERT PLATTE für 2 Personen, mit Schoko-Soufflé, Cheesecake, Mangosorbet & Tiramisu	16,90
MOUSSE AU CHOCOLAT hausgemacht, im Glas serviert	7,90
PANNA COTTA hausgemacht, wahlweise mit Schoko- oder Erdbeersauce, im Glas serviert	7,90
EISKUGEL Crème Vanilla oder Mango sorbet mit Sahne & Crumble	3,00

VESUVIO

RESTAURANT

HOMEMADE LEMONADE

ANANAS-LIMETTE 0,4L	6,50
LIMETTE-MINZE 0,4L	6,50
ERDBEER-MINZE 0,4L	6,50
MANGO-MARACUJA 0,4L	6,50

HOMEMADE ICETEA

PFIRSICH	0,4L	5,90
ZITRONE	0,4L	5,90

SÄFTE, SCHORLEN & SOFTDRINKS

	0,4l	0,2l
COLA ^{2,11,16} FANTA ^{2,3,16,17} COLA LIGHT ^{2,11,16}		3,00
SPRITE ¹⁶ MEZZO-MIX ^{2,11,16,17}		3,00
COLA ZERO ^{2,11,16}		3,00
TONIC WATER ¹⁰		3,00
BITTER LEMON ^{3,10} , GINGER-ALE ²		3,00
ACQUA MORELLI Mineralwasser Medium		3,00
ACQUA MORELLI stilles Wasser		3,00
ACQUA MORELLI stilles Wasser 0,7l		6,90
GRANINI SÄFTE/SCHORLEN	5,50	3,00
Apfel Naturtrüb Orangen Ananas		
GRANINI NEKTAR/SCHORLE	5,50	3,00
Cranberry Maracuja Mango		

WEISSWEIN

	0,2l
PINOT GRIGIO ⁿ trocken	7,00
CHARDONNAY ⁿ halbtrocken	7,00
RENDENTORE SAUVIGNON BLANC ⁿ	7,00
LE FORNACI LUGANA ⁿ	8,00
WEINSCHORLE ⁿ	6,00

ROTWEIN

	0,2l
CHIANTI trocken ⁿ	7,00
APPASSIMENTO VENETO ⁿ	7,00
VENETO MERLOT ⁿ	7,00
LAMBRUSCO lieblich ⁿ	7,00
ROSÉ trocken ⁿ	7,00

CAMPAGNER

PROSECCO Flasche ⁿ	0,75L	23,50
PROSECCO PICCOLO ⁿ	0,2L	7,00
MOËT CHANDON ⁿ Rose White.	0,75L	90,00

BIER

	0,3L	0,5L
PERONI ^a vom Fass	4,50	6,00
VESUVIO HAUS BIER ^a vom Fass	4,50	6,00
AKTIEN LANDBIER DUNKEL ^a		6,00
MAISEL'S WEISSE FLASCHE ^a		6,00
MAISEL'S WEISSE ALKOHOLFREI ^a		5,50
ALSTERWASSER ^a	4,50	6,00

SPRITZ

LIMONCELLO SPRITZ 0,2L	9,90
Prosecco, Soda	
SARTI LEMON SPRITZ 0,2L	9,90
Sarti Rosa, Bitter Lemon & Grapefruit	
LILLET BERRY 0,2L	9,90
Lillet Blanc, Schweppes Wild Berry & Beeren	
LILLET WHITE PEACH 0,2L	9,90
Lillet Blanc, Schweppes White Peach	
APEROL SPRITZ 0,2L	9,90
Aperol, Prosecco, Soda	
APEROL MARACUJA SPRITZ 0,2L	9,90
Aperol, Maracujasaft, Prosecco, Soda, Limettensaft	
CAMPARI AMALFI 0,2L	9,90
Campari, Bitter Lemon, Grapefruit	

VESUVIO

RESTAURANT

DRIVERS

SAFER SEX ON THE BEACH Cranberry, Pfirsich, Grenadine, Orangensaft, Cranberrysaft, Karamellsirup, Zitrone	10,00
COCONUT KISS Lemon Squash, Coconut Cream, Sahne, Ananassaft	10,00
IPANEMA Frischer Limonensaft, Lime Juice, brauner Zucker, Ginger Ale	10,00

COCKTAILS

LONG ISLAND ICE TEA Havanna, Gin, Vodka, Tequila, Triple Sec, Lemon Squash, Cola	12,30
SEX ON THE BEACH Vodka, Grenadine, Peach Tree Liqueur, Lemon Squash, Orangensaft	11,40
NEGRONI Gin, Campari, Vermouth	12,00
MOJITO frische Minze, Bacardi, brauner Zucker, Lime Juice, Soda	11,00
WHISKY SOUR Johnnie Walker Black, Label, Zucker, Lime Juice, Fee Foam	11,50
CAIPIRINHA Cachaca Nega Fulo, brauner Zucker, Lime Juice	12,00
COSMOPOLITAN Vodka, Cointreau, Lime Juice, Cranberry	12,40
PIÑA COLADA Bacardi Carta Blanca, Coconut Cream, Orange, Lemon Juice	12,40
PORN STAR MARTINI Vodka, Passionfruit Likör, Vanille Sirup, Lime Juice	13,00
ESPRESSO MARTINI Vodka, Espresso, Kahlua	13,00
BAILEY'S COLADA Baileys, Malibu, Sahne, Coconut Cream, Ananassaft	12,40

LIKÖRE

RAMAZZOTTI	THE 5,00
AVERNA	JÄGERMEISTER
BAILEYS	LIMONCELLO
KAHLUA	COINTREAU
SAMBUCA	GRAPPA

SCOTCH 4 CL

NIKKA WHISKEY THE BARREL	7,50
THE HAKUSHU 12 years	10,00
CHIVAS 18 years	10,00
JOHNNIE WALKER BLACK	10,00
JOHNNIE WALKER GOLD	12,00
JOHNNIE WALKER BLUE	14,00
GLENMORANGIE ORIGINAL	11,00
GLENFIDDICH 12 years	10,00
HIBIKI HARMONY	17,00
Upgrade auf Longdrink	2,00

GIN 4 CL

TANQUERAY	HENDRICKS
TANQUERAY N° 10	MONKEY 47
BULLDOG	BOMBAY SAPPHIRE
GIN SUL	Handrik
GIN MARE	MONKEY 47 SOLE DRY
Upgrade auf Longdrink	2,00

VESUVIO

RESTAURANT

COGNAC

HENNESSY XO	13,40
R. MARTIN V.S.O.P.	8,50
Upgrade auf Longdrink	2,00

TEQUILA

PATRON Silver	4,50
REPOSADO	4,50
SIERRA	3,50

VERMOUTH

MARTINI BIANCO	5,50
MARTINI ROSSO	5,50

RUM

DON PAPA	4CL 8,50
----------	----------

BURBON

WOODFORD RESERVE	9,40
JACK DANIEL'S	7,50
MAKER'S MARK	9,40
BULLEIT BOURBON	8,40
GENTLEMAN JACK	9,00
Upgrade auf Longdrink	2,00

VODKA

GREY GOOSE	9,00
Upgrade auf Longdrink	2,00

KAFFEE & TEE

AMERICANO ¹¹	3,80
ESPRESSO ¹¹	3,20
ESPRESSO MACCHIATO ^{11, g}	3,40
DOPPELTER ESPRESSO ¹¹	4,50
CAPPUCCINO ^{11, g}	4,50
CAPPUCCINO BAILEYS ^{11, g}	6,50
MILCHKAFFEE ^{11, g}	4,80
KAFFEE CRÈME ¹¹	4,00
LATTE MACCHIATO ^{11, g}	4,90
IRISH COFFEE SAHNE ^{11, g}	8,50
KAKAO ^g belgische Schokolade mit Sahne	4,70
CHAI LATTE ^g	4,70
FRISCHER TEE Ingwer-Zitrone Minze	5,90
TEE Earl Grey Fruit Berry Darjeeling Milde Minze Grün Matinee	4,80
EXTRA SHOT Espresso ¹¹	+1,50
SIRUP Vanille Karamell	+1,50
HAFERMILCH ^g	+1,00

Allergenlegenden:

A – Glutenhaltiges Getreide, B – Krebstiere, C – Ei, D – Fisch, E – Erdnuss, F – Soja, G – Milch oder Laktose, H – Schalenfrüchte, L – Sellerie, M – Senf, N – Sesam, O – Sulfite, P – Lupinen R – Weichtiere