



# *Mare e Monti*

*Herzlich willkommen*

**Sehr geehrter Gast,  
wir begrüßen Sie recht herzlich in unserem  
italienischen Restaurant.**

**Unser Haus und dessen gepflegte  
Gastlichkeit sollen dazu beitragen, Ihnen Stunden der  
Entspannung zu bereiten.**

**Unser Koch erwartet Ihre Wünsche und wird alle Speisen  
mit frischen Zutaten und nach leckeren  
italienischen Rezepten zubereiten.**

**Wir freuen uns auf Ihren Besuch und wünschen Ihnen  
einen angenehmen Aufenthalt und guten Appetit.**

**Ihr Mare e Monti Team**

## *Aperitivi* Aperitifs

<b>Prosecco</b> <sup>12</sup> Italienischer Sekt	0,1l	5,00 €
<b>Aperol Spritz</b> <sup>4,8,12</sup> Prosecco, Aperol, Soda	0,2l	8,00 €
<b>Martini</b> <sup>12</sup> Bianco, Rosso <sup>1</sup> , Dry	5cl	5,00 €
<b>Crodino</b> <sup>1</sup> Alkoholfreier Aperitif	0,1l	5,00 €
<b>Campari</b> <sup>1</sup> Orange oder Soda	4cl	7,50 €
<b>Rosato Duo</b> <sup>1,3</sup> Ramazzotti Rose, Tonic	0,2l	7,50 €
<b>Bitterino</b> <sup>1</sup> Alkoholfreier Aperitif	0,1l	5,00 €
<b>Basilica</b> <sup>1,12</sup> Ramazzotti Rosé, Prosecco	0,2l	7,50 €

## *Antipasti* Vorspeisen

<b>Carpaccio di Manzo</b> <sup>G,3</sup> Hauchdünne Scheiben vom rohen Rinderfilet mit frischen Champignons, Rucola und Parmesan, mariniert		13,50 €
<b>Vitello Tonnato</b> <sup>D</sup> Kalbsfleischscheiben mit Kapern in Thunfischcreme		13,50 €
<b>Antipasto Vegetale</b> Gemischte Vorspeise aus gegrilltem und eingelegtem Gemüse		10,50 €
<b>Mozzarella Caprese</b> <sup>G</sup> Mozzarella mit frischem Basilikum und Tomatenscheiben		10,50 €
<b>Mare e Monti</b> <sup>D,G</sup> Gemischte Vorspeise nach Art des Hauses		18,50 €
<b>Funghi Ripieni</b> <sup>G</sup> Riesenchampignons gefüllt mit Spinat und Gorgonzola, überbacken		11,50 €
<b>Bruschetta</b> <sup>A</sup> 5 geröstete Brotscheiben mit Tomatenwürfeln, Knoblauch und Kräutern		5,00 €
<b>Antipasto Rustico</b> <sup>G,A</sup> Gemischte Vorspeise aus Mozzarella, gegrillten Zucchini, Parmaschinken und Bruschetta		12,50 €

## *Zuppa* Suppen

<b>Minestrone<sup>1*</sup></b> Frische Gemüsesuppe	6,50 €
<b>Crema di Pomodoro<sup>G*</sup></b> Tomatencremesuppe	6,00 €
<b>Stracciatella al Aglio<sup>1*</sup></b> Knoblauchsuppe mit Ei	6,00 €
<b>Zuppa di Pesce<sup>B,D,N*</sup></b> Fischsuppe	16,50 €

## *Insalata*

**Salate** Alle Salate werden mit Vinaigrette <sup>(0,3,12)</sup> serviert

<b>Insalata Mista</b> Kleiner gemischter Salat	6,00 €
<b>Insalata Veneziana</b> Gemischter Salat mit gebratenen Kalbsleberstreifen und Zwiebeln	13,50 €
<b>Insalata Tonno<sup>D,C</sup></b> Gemischter Salat mit Thunfisch, Zwiebeln und Ei	11,50 €
<b>Insalata Pecorino<sup>G</sup></b> Gemischter Salat mit Schafskäse und Ei	11,50 €
<b>Insalata Pollo<sup>H,12</sup></b> Gemischter Salat mit gebratenen Hähnchenbruststreifen und gerösteten Pinienkernen	13,50 €
<b>Rucola e Parmigiano<sup>G</sup></b> Rucolasalat mit Cherrytomaten, frischen Champignons und Parmesankäse	11,50 €
<b>Insalata Salmone<sup>H,D</sup></b> Gemischter Salat mit gebratenen Lachswürfeln und gerösteten Pinienkernen	16,50 €

## *Solo per Bambini* Nur für Kinder

<b>Pizza Pinocchio<sup>A,G</sup></b> Kleine Pizza wahlweise mit Salami, Schinken oder Champignons	6,00 €
<b>Spaghetti Bambino<sup>A,I</sup></b> Kinderportion Spaghetti mit Tomatensauce	6,00 €
<b>Scaloppa Topolino<sup>A,C</sup></b> Kleines, paniertes Schweineschnitzel nach Wiener Art mit Pommies	9,50 €
<b>Gelato Bambino<sup>1,4,9,G</sup></b> Portion Kindereis	4,00 €

## *Pasta*

### **Nudelgerichte**

<b>Spaghetti Aglio e Olio<sup>A</sup></b> mit Knoblauch, Petersilie, Chili und Olivenöl (scharf)	<b>10,50 €</b>
<b>Spaghetti Marinara<sup>A,B,D,G,I,N</sup></b> mit Meeresfrüchten in leichter Tomatensauce	<b>16,50 €</b>
<b>Tagliatelle Salmone<sup>A,D,G,C</sup></b> Bandnudeln mit frischem Lachs und grünem Spargel in Hummer-Sahnesauce	<b>16,50 €</b>
<b>Tagliatelle Gorgonzola<sup>A,G,C</sup></b> Bandnudeln mit Broccoli in Gorgonzolasauce	<b>13,50 €</b>
<b>Tagliatelle Don Emilio<sup>A,G,C</sup></b> Bandnudeln mit Filetspitzen und frischen Champignons in Sahnesauce	<b>16,50 €</b>
<b>Penne Arrabbiata<sup>A</sup></b> Federnudeln mit Knoblauch in Chili-Tomatensauce (scharf)	<b>11,50 €</b>
<b>Penne Salsiccia<sup>A</sup></b> Federnudeln mit Salsiccia in Cherrytomatensauce	<b>14,50 €</b>
<b>Penne Vegetale<sup>A</sup></b> Federnudeln mit frischem Gemüse in Tomatensauce	<b>12,50 €</b>
<b>Linguine Genovese<sup>A,G</sup></b> Schmale Spaghetti mit Basilikum-Pesto	<b>11,50 €</b>
<b>Linguine ai Scampi<sup>A,B,D</sup></b> Schmale Spaghetti mit Großgarnelen in Kirschtomatensauce	<b>18,00 €</b>
<b>Gnocchi Sorrentina<sup>A,G,I</sup></b> Kartoffelnudeln in Kirschtomatensauce mit Basilikum und Mozzarella	<b>13,00 €</b>
<b>Gnocchi al Burro<sup>A,G</sup></b> Kartoffelnudeln in Butter-Salbeisauce und Parmesankäse	<b>11,50 €</b>
<b>Lasagna<sup>A,G,I</sup></b> Schichtblattnudel mit Fleisch und Bechamelsauce überbacken mit Mozzarella	<b>11,50 €</b>
<b>Pasta Mista per Due<sup>A,G,I</sup></b> Gemischte Nudelplatte für 2 Personen nach Art des Hauses	<b>30,00 €</b>



## *Pizze* **Pizza**

Alle Pizzen<sup>A</sup> sind mit Tomaten und Mozzarella<sup>G</sup> belegt

<b>Pizza Margherita</b> mit frischem Basilikum	<b>9,00 €</b>
<b>Pizza Napoli<sup>D,3,4,12</sup></b> mit Kapern und Sardellen	<b>10,50 €</b>
<b>Pizza Salami<sup>3,5</sup></b> mit Salami	<b>10,50 €</b>
<b>Pizza Sole d`Oro<sup>3,5</sup></b> mit gekochtem Schinken, frischen Champignons und Ei	<b>12,50 €</b>
<b>Quattro Formaggi<sup>G</sup></b> mit 4 verschiedene Käsesorten	<b>12,50 €</b>
<b>Calzone<sup>3,5</sup></b> Gefüllte Pizza mit Salami, gekochtem Schinken und frischen Champignons	<b>12,50 €</b>
<b>Pizza Diavola<sup>3,5</sup></b> mit pikanter, kalabresischer Salami	<b>12,00 €</b>
<b>Pizza Capricciosa<sup>3,4,5</sup></b> mit Artischocken, Peperoni, gekochtem Schinken und frischen Champignons	<b>12,50 €</b>
<b>Pizza Parma<sup>G</sup></b> mit Parmaschinken, Rucola und Parmesankäse	<b>14,50 €</b>
<b>Pizza Spinaci<sup>G</sup></b> mit Spinat und Gorgonzola	<b>12,50 €</b>
<b>Pizza Salsiccia<sup>G</sup></b> mit Salsiccia, Rucola und Parmesankäse	<b>14,50 €</b>
<b>Tonno e Cipolla<sup>D</sup></b> mit Thunfisch und Zwiebeln	<b>12,50 €</b>
<b>Pizza Scampi<sup>B</sup></b> mit Großgarnelen, Knoblauch und Petersilie	<b>16,00 €</b>
<b>Pizza Frutti di Mare<sup>B,D,N</sup></b> mit Meeresfrüchten, Knoblauch und Petersilie	<b>15,50 €</b>
<b>Pizza Vegetale</b> mit gegrilltem Gemüse	<b>12,00 €</b>
<b>Pizza Parmegiana<sup>G</sup></b> mit gegrillten Auberginen, Basilikum, Parmesan und frischen Tomatenscheiben	<b>12,50 €</b>

## Carne

### Fleischgerichte

Alle Fleischgerichte werden mit Gemüse, Rosmarinkartoffeln und Salat serviert

<b>Scaloppa Funghi<sup>6</sup></b> Schweinefiletmedaillons in Champignon-Sahnesauce	<b>20,50 €</b>
<b>Scaloppa Gorgonzola<sup>6</sup></b> Schweinefiletmedaillons in Gorgonzola- Sahnesauce	<b>22,00 €</b>
<b>Saltimbocca Romana<sup>A,12</sup></b> Schweinefiletmedaillons mit Parmaschinken in Salbei- Weißweinsauce	<b>22,00 €</b>
<b>Fegato Burro e Salvia<sup>A</sup></b> Gebratene Kalbsleber in Butter- Salbeisauce	<b>20,50 €</b>
<b>Fegato alla Veneziana<sup>A,12</sup></b> Geschnetzelte Kalbsleber Venezianische Art	<b>20,50 €</b>
<b>Bistecca alla Griglia</b> Rumpsteak vom Grill	<b>22,50 €</b>
<b>Bistecca Funghi<sup>6</sup></b> Rumpsteak in Champignon- Sahnesauce	<b>24,50 €</b>
<b>Bistecca al Pepe Nero<sup>12</sup></b> Rumpsteak mit schwarzem geschrotenen Pfeffer in Rotweinsauce	<b>24,50 €</b>
<b>Bistecca con Cipolle<sup>12</sup></b> Rumpsteak mit gebratenen Zwiebeln	<b>24,50 €</b>
<b>Filetto alla Griglia<sup>12</sup></b> Rinderfiletsteak vom Grill	<b>30,50 €</b>
<b>Filetto Gorgonzola<sup>6</sup></b> Rinderfiletsteak in Gorgonzola- Sahnesauce	<b>32,50 €</b>
<b>Duetto Mare e Monti<sup>12</sup></b> Duett aus Rinderfiletmedaillon und 2 Großgarnelen	<b>30,50 €</b>
<b>Misto Griglia per Due</b> Grillteller für 2 Personen mit 3 verschiedenen Fleischsorten	<b>47,00 €</b>
<b>Pollo Madagaskar<sup>6,12</sup></b> Hähnchenbrustfilet in grüner Pfeffer- Rahmsauce	<b>19,50 €</b>

## *Pesce*

### **Fischgerichte**

Alle Fischgerichte werden mit Salzkartoffeln, Spinat und Salat serviert

<b>Scampi alla Griglia</b> <sup>B,C,G,1,5</sup>	<b>28,50 €</b>
5 Großgarnelen vom Grill mit Remoulade	
<b>Scampi Livornese</b> <sup>B</sup>	<b>28,50 €</b>
5 Großgarnelen mit Oliven und Kapern in Tomatensauce	
<b>Scampi al Forno</b> <sup>B</sup>	<b>28,50 €</b>
5 Großgarnelen aus dem Ofen mit Knoblauch und Olivenöl	
<b>Calamari Fritti</b> <sup>*,C,G,1,5</sup>	<b>20,50 €</b>
Frittierte Tintenfischringe nach italienischer Art mit Remoulade	
<b>Calamari Livornese</b> <sup>*,G</sup>	<b>21,50 €</b>
Tintenfischringe mit Oliven und Kapern in Tomatensauce	
<b>Salmone alla Griglia</b> <sup>D</sup>	<b>22,50 €</b>
Lachsfilet vom Grill	
<b>Salmone al Limone</b> <sup>D,3,4,12</sup>	<b>23,50 €</b>
Gebratenes Lachsfilet in Butter- Zitronensauce mit Kapern	
<b>Pesce Misto Griglia</b> <sup>D,B</sup>	<b>28,50 €</b>
Gemischter, gegrillter Fischteller	

## *Dessert*

<b>Gelato Misto</b> <sup>G,1,4,9</sup>	<b>5,00 €</b>
Gemischte Eiscreme	
<b>Tartufo</b> <sup>A,C,F,G,H</sup>	<b>7,00 €</b>
Eistrüffel mit Eierlikör und Sahne	
<b>Panna Cotta</b> <sup>G</sup>	<b>7,00 €</b>
Sahnedessert mit Fruchtsauce	
<b>Tiramisu</b> <sup>A,C,G,2</sup>	<b>7,50 €</b>
Hausgemachtes Mascarpone- Löffelbiskuit- Dessert	
<b>Creme Bruleé</b> <sup>G,C</sup>	<b>7,50 €</b>
Dessertcreme mit Karamellschicht	
<b>Zabaglione</b> <sup>C,G,12</sup>	<b>7,50 €</b>
Weinschaumcreme mit Eis	
<b>Sorbetto al Limone</b> <sup>C,G,12</sup>	<b>8,50 €</b>
Zitronensorbet mit Prosecco und Limoncello	
<b>Cassata</b> <sup>G</sup>	<b>7,00 €</b>
Eis mit Maraschino	

## *Bevande Calde*

### Warme Getränke

<b>Espresso<sup>2</sup></b>	Tasse	<b>2,50 €</b>
<b>Kaffee<sup>2</sup></b>	Tasse	<b>2,60 €</b>
<b>Cappuccino<sup>6,2</sup></b>	Tasse	<b>3,00 €</b>
<b>Latte Macchiato<sup>6,2</sup></b>	Glas	<b>4,50 €</b>
<b>Tee</b> verschiedene Sorten	Glas	<b>3,00 €</b>
<b>Heisse Schokolade<sup>6</sup></b>	Tasse	<b>4,50 €</b>

## *Bevande Gassate*

### Erfrischungsgetränke

<b>S.Pelegrinno</b> italienisches Mineralwasser	Fl. 0,25l	<b>2,80 €</b>
<b>S.Pelegrinno</b> italienisches Mineralwasser	Fl. 0,75l	<b>6,20 €</b>
<b>Acqua Panna</b> italienisches Stilles Wasser	Fl. 0,25l	<b>2,80 €</b>
<b>Acqua Panna</b> italienisches Stilles Wasser	Fl. 0,75l	<b>6,20 €</b>
<b>Coca Cola<sup>1,2,4</sup></b>	0,2l <b>2,50 €</b>	0,4l <b>4,60 €</b>
<b>Fanta<sup>1,2,4,9</sup></b>	0,2l <b>2,50 €</b>	0,4l <b>4,60 €</b>
<b>Sprite<sup>4</sup></b>	0,2l <b>2,50 €</b>	0,4l <b>4,60 €</b>
<b>Spezi<sup>1,2,3,4,9</sup></b>	0,2l <b>2,50 €</b>	0,4l <b>4,60 €</b>
<b>Fassbrause<sup>1,A</sup></b>	0,2l <b>2,50 €</b>	0,4l <b>4,60 €</b>
<b>Schweppes Bitter Lemon<sup>2</sup></b>	0,25l	<b>3,10 €</b>
<b>Schweppes Tonic Water<sup>2</sup></b>	0,25l	<b>3,10 €</b>
<b>Schweppes Ginger Ale<sup>3</sup></b>	0,25l	<b>3,10 €</b>
<b>Malztrunk<sup>A</sup></b>	Fl. 0,33l	<b>3,70 €</b>

## *Succhi di Frutta*

### Säfte & Nektare

<b>Apfelsaft</b>	0,2l <b>2,50 €</b>	0,4l <b>4,60 €</b>
<b>Apfelschorle</b>	0,2l <b>2,50 €</b>	0,4l <b>4,60 €</b>
<b>Orangensaft</b>	0,2l <b>2,50 €</b>	0,4l <b>4,60 €</b>
<b>Bananennektar</b>	0,2l <b>2,80 €</b>	0,4l <b>5,20 €</b>
<b>Kirschsaft</b>	0,2l <b>2,80 €</b>	0,4l <b>5,20 €</b>
<b>KiBa</b>	0,2l <b>2,80 €</b>	0,4l <b>5,20 €</b>



## *Birra*

### **Bier**

#### **Bier vom Fass**

**Flensburger<sup>A</sup>** 0,3l **3,60 €** 0,5l **4,80 €**

#### **Flaschenbier**

**Flensburger Alkoholfrei<sup>A</sup>** FL 0,33l **3,80 €**

**Schneider Hefe<sup>A</sup>** FL 0,5l **4,80 €**

**Schneider Kristall<sup>A</sup>** FL 0,5l **4,80 €**

**Schneider Dunkel<sup>A</sup>** FL 0,5l **4,80 €**

**Schneider Alkoholfrei<sup>A</sup>** FL 0,5l **4,80 €**

**Peroni Nastro Azzurro<sup>A</sup>** ital. Bier FL 0,33l **4,30 €**

**Berliner Weisse<sup>A,1</sup>** rot oder grün FL 0,33l **4,00 €**

## *Liquori*

### **Liköre**

**Amaretto<sup>1,H</sup>** 2cl **3,00 €**

**Sambuca** 2cl **3,00 €**

**Limoncello<sup>1</sup>** 2cl **3,50 €**

## *Digestivi*

**Ramazotti** 2cl **4,00 €**

**Amaro Averna<sup>1</sup>** 2cl **4,00 €**

**Fernet Branca** 2cl **4,50 €**

**Cynar** 5cl **5,50 €**

## *Grappe*

**Grappa Casa** 2cl **4,00 €**

**Grappa Nardini Riserva** 2cl **7,00 €**

**Grappa Barolo** 2cl **7,00 €**

**Grappa Brunello** 2cl **7,00 €**

**Grappa Chardonnay** 2cl **6,00 €**

**Grappa Nomino Tradizionale** 2cl **6,00 €**

## Brandy e Cognac

<b>Vecchia Romagna<sup>12</sup></b>	2cl	<b>5,00 €</b>
<b>Remy Martin<sup>12</sup></b>	2cl	<b>6,50 €</b>

## Whisky

<b>Jim Beam<sup>A</sup></b> Bourbon Whiskey	2cl	<b>5,50 €</b>
<b>Johnnie Walker</b> Blended Whiskey	2cl	<b>5,00 €</b>
<b>Ballantine's<sup>1,A</sup></b> Scotch	2cl	<b>5,50 €</b>
<b>Chivas Regal<sup>1,A</sup></b> Blended Scotch Whiskey	2cl	<b>6,50 €</b>

## Vino Italiano

Alle Weine enthalten Sulfite

	<u>0,2l</u>	<u>0,5l</u>	<u>1,0l</u>
<b>Montepulciano</b> rot, trocken	<b>5,50€</b>	<b>13,00€</b>	<b>24,00€</b>
<b>Nero d'Avola</b> rot, trocken	<b>5,50€</b>	<b>13,00€</b>	<b>24,00€</b>
<b>Pinot Grigio</b> weiß, trocken	<b>5,50€</b>	<b>13,00€</b>	<b>24,00€</b>
<b>Chardonnay</b> weiß, trocken	<b>5,50€</b>	<b>13,00€</b>	<b>24,00€</b>
<b>Rosato Rose</b> rose, trocken	<b>5,50€</b>	<b>13,00€</b>	<b>24,00€</b>
<b>Lambrusco</b> rot, lieblicher Perlwein	<b>5,50€</b>	<b>13,00€</b>	<b>24,00€</b>

## Sekt & Champagner

<b>Valdo Prosecco</b>	FL 0,75L	<b>30,00 €</b>
<b>Ferrari Brut</b>	FL 0,75L	<b>85,00 €</b>
<b>Moët &amp; Chandon</b>	FL 0,75L	<b>115,00 €</b>
<b>Veuve Clicquot</b>	FL 0,75L	<b>125,00 €</b>

### Allergene & Zusatzstoffe:

A: Enthält glutenhaltige Getreide ( Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel usw.) B Enthält Krebstiere oder Krebstiererzeugnisse  
C: Enthält Eier oder Eierzeugnisse, D Enthält Fisch oder Fischerzeugnisse, E enthält Erdnüsse oder Erdnusserzeugnisse  
F: Enthält Soja oder Sojaerzeugnisse, G: Enthält Milch oder Milcherzeugnisse ( Laktose) H: Enthält Schalenfrüchte oder deren Erzeugnisse ( Mandel, Haselnuss, Walnuss, Chashewnuss, Pecanuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss, Queenslandnuss)  
I: Enthält Sellerie oder Selerieerzeugnisse, J: Enthält Senf oder Senferzeugnisse, K: Enthält Sesamsamen oder Sesamsamenerzeugnisse, L: Enthält Schwefeldioxid und Sulfite, M: Enthält Lupine oder Erzeugnisse daraus,  
N: Weichtiere ( Molusken) oder Erzeugnisse daraus, \*: Brühe oder Bratensauce: A, C, F, G, I, J, 9, \*\*: Hummerpaste: A, B, D, G, 1, 5, 13  
1: mit Farbstoff, 2: Koffeinhaltig, 3: mit Antioxidationsmittel, 4: Säuerungsmittel, 5: mit Konservierungsmittel, 6: mit Süßstoff  
7: Enthält eine Phenylalaninquelle, 8: Chininhaltig, 9: Stabilisatoren, 10: Aufgeschäumt mit Stickoxydul, 11: Taurin,  
12: Enthält Sulfite, 13: Geschmacksverstärker, 14: Geschwärtz

Alle Preise sind inkl. Service und gesetzlicher Mehrwertsteuer