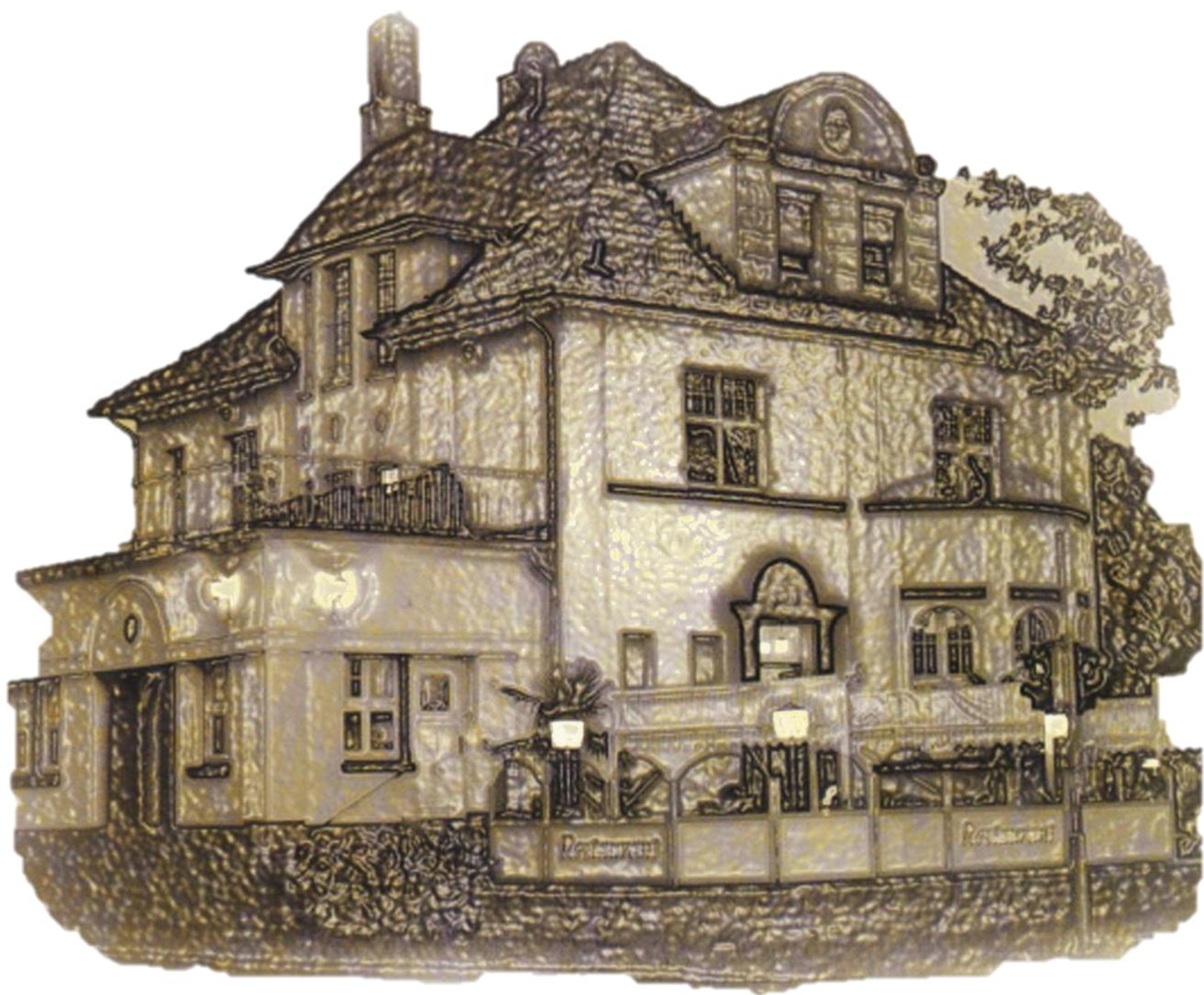


Villa Gambero d'Oro

Seit 1982

in Kamp-Lintfort



Inhaber:

Francesco Ruggiero
Friedrichstraße 2
47475 Kamp-Lintfort
Tel.: 02842/50813

Öffnungszeiten:

Dienstags – Sonntags
von 12.00 bis 14.30 Uhr und
von 17.30 bis 22.00 Uhr
Küche bis 14.00 und 21.30 Uhr

Montags Ruhetag

Antipasti

73.	Spinaci al Forno g	11,50€
74.	Antipasto/Antipasto klein 1,b,d,g	18,50€/16,50€
77.	Mozzarella g & Pomodori con Basilico	10,50€
78.	Scampi Cardinale	16,50€
	6 Garnelen b in Knoblauchsauce 2,4,aa,g,i	
79.	Scampi Provinciale	16,50€
	6 Garnelen b in Cognacsauce 2,4,aa,g,i	
80.	Bruschetta Mozzarella aa,g	9,50€
82.	Lumache dello Chef	10,50€
	Schnecken nach Art des Chefs 3,g,i,l,n	
83.	Funghi al Forno g	12,00€
84.	Carpaccio di Manzo/Carpaccio di Manzo klein g	17,50€/15,50€
89.	Vitello Tonnato/Vitello Tonnato klein 1,d,g	17,50€/15,50€

Zuppe

90.	Zuppa di Pomodori g (Tomatensuppe)	9,00€
91.	Zuppa di Cipolla 3,4,aa,g (Zwiebelsuppe)	9,00€
93.	Minestrone 3,4,aa,i (Gemüsesuppe)	12,00€
96.	Zuppa di Pesce b,d,n (Fischsuppe)	13,50€

Insalata

98.	Insalata di Pomodori & Cipolla	9,00€
	Tomatensalat mit Zwiebeln	
100.	Insalata Mista	11,00€
	Gemischter Salat	
101.	Insalata Tonno	16,50€
	Gemischter Salat mit Thunfisch 1,d	
104.	Insalata Gina	20,50€
	Gemischter Salat mit Lachsfiletstreifen aa,d	
107.	Insalata al Tacchino	18,50€
	Gemischter Salat mit Hähnchenbrust aa und Mozzarella g	
109.	Insalata Capricciosa	18,00€
	Gemischter Salat mit Schinken 1,3,4,i , Käse g ,Thunfisch 1,d & Eiern c	

Wählen Sie zwischen French 1,2,3,g und Öl-Balsamico | Dressing

Pasta aa

Spaghetti aa

110.	Spaghetti alla Rucola mit Knoblauch, Rucola, Mozzarellakugeln <small>g</small> , frische Tomaten in Öl	12,50€
111.	Spaghetti Diavolo mit Knoblauch, Peperoni in Öl (scharf)	11,00€
119.	Spaghetti Gambero d'Oro <small>2,4 i</small> mit Garnelen <small>b</small> , Krabben <small>b</small> , Thunfisch <small>1,d</small> und frischen Tomaten in Öl	19,50€
120.	Spaghetti Carrettieri mit Champignons und rohem Schinken in Gorgonzolasauce <small>g</small>	18,50€

Penne aa

126.	Penne Rosina <small>2,4,i</small> mit Krabben <small>b</small> , Zucchini und frischen Tomaten in Öl	16,50€
129.	Penne dello Chef mit Schinken <small>1,3,4,i</small> , Paprika und Champignons in Bolognese- <small>i,I</small> und Sahnesauce <small>g</small>	15,00€
130.	Penne all'Arrabbiata mit Knoblauch und Peperoni in Tomatensauce (scharf)	11,50€
131.	Penne alla Mister mit Rinderfiletspitzen und Peperoni in Tomatensauce (scharf)	19,50€
132.	Penne al Tacchino mit Hähnchenbrustfilet und Spinat in Sahnesauce <small>3,4,g</small>	17,50€

Fettuccine aa,c

139.	Fettuccine Gambero d'Oro <small>2,4,i</small> mit 5 Garnelen <small>b</small> , Lachs <small>d</small> und frische Tomaten in Öl	19,50€
146.	Fettuccine Capo mit frischen Tomaten, ummantelt von Carpaccio, Rucola und Parmesankäse <small>g</small>	19,50€

Pasta aa

Gnocchi 1,aa

151.	Gnocchi Napoli	12,00€
	Italienische Kartoffelnudeln mit Tomatensauce	
152.	Gnocchi ai Funghi	14,00€
	Italienische Kartoffelnudeln mit Champignonsauce 3,4,g	
153.	Gnocchi Siciliana	15,50€
	Italienische Kartoffelnudeln mit Sardellen d Champignons und Peperoni in Tomatensauce (scharf)	

Tortellini mit Fleischfüllung aa,c

156.	Tortellini Giorgio	13,00€
	mit Schinken 1,3,4,i in Sahnesauce 3,4,g	
157.	Tortellini Gambero d'Oro	14,50€
	mit Champignons, Schinken 1,3,4,i in Bolognese i,l und Sahnesauce g	
159.	Tortellini Casa	15,50€
	mit Spinat und Knoblauch in Gorgonzolasauce g	

Pasta al Forno – überbackene Nudeln aa,g

163.	Fettuccine aa,c al Forno	14,50€
	mit Schinken 1,3,4,i und Broccoli in Sahnesauce 3,4,g	
164.	Penne aa Contadine	16,50€
	mit Gemüse in Sahnesauce 3,4,g	
165.	Penne aa al Forno	14,50€
	mit Ei c in Bolognese i,l und Sahnesauce g	
167.	Lasagne aa,g,i,l	15,50€
168.	Cannelloni aa Ripieni	14,50€
	gefüllte Nudeln mit Schinken 1,3,4,i Spinat und Käse g in Bolognese i,l und Sahnesauce g	

Gluten freie Nudeln 2,00€ Aufpreis

Für jedes kleinere Nudelgericht berechnen wir 2,00€ weniger

Für jede Verpackung berechnen wir 1,00€

Pizze aa,g

170.	Margherita	10,50€
	mit Tomatensauce, Käse _g und Oregano	
171.	Salami	13,00€
	mit Salami _{1,2,3}	
172.	Prosciutto	13,00€
	mit Schinken _{1,3,4,i}	
173.	Napoli	14,00€
	mit Sardellen _d und Oliven _{3,6}	
175.	Funghi	13,00€
	mit Champignons	
176.	Tonno	14,50€
	mit Thunfisch _{1,d}	
179.	O Sole Mio	16,00€
	mit Schinken _{1,3,4,i} , Champignons und Ei _c	
180.	Spinaci	13,00€
	mit Spinat und Knoblauch	
182.	Alfredo	15,00€
	mit Schinken _{1,3,4,i} , Champignons und Peperoni (scharf)	
184.	Calabria	16,00€
	mit Thunfisch _{1,d} , Zwiebeln und Knoblauch	
186.	Vegetariano	17,50€
	mit Broccoli, Zwiebeln, Spinat, Paprika und Champignons	
187.	Parma	17,50€
	mit rohem Schinken , Rucola und Parmesan _g	
189.	San Remo	16,00€
	mit Schinken _{1,3,4,i} , Broccoli und Gorgonzola _g	
190.	Franco	16,50€
	mit Salami _{1,2,3} , Champignons, Artischocken ₃ und Oliven _{3,6}	
191.	Rimini	15,00€
	mit Schinken _{1,3,4,i} und Ananas ₃	
192.	Capri	15,50€
	mit Champignons, Zwiebeln und Paprika	
193.	Ramona	14,50€
	frischen Tomaten, Mozzarella _g und Basilikum	
194.	Roma	16,50€
	mit Thunfisch _{1,d} , Schinken _{1,3,4,i} , Kapern ₃ und Artischocken ₃	
195.	Fabio	16,50€
	mit Thunfisch _{1,d} , Champignons, Zwiebeln und Peperoni (scharf)	
196.	Quattro Stagioni	16,50€
	mit Salami _{1,2,3} , Schinken _{1,3,4,i} , Thunfisch _{1,d} und Champignons	
200.	Gina	17,50€
	mit Krabben _b , Thunfisch _{1,d} , Spinat und Knoblauch	
203.	Gambero d'Oro	19,50€
	mit 5 Garnelen _b , Krabben _b , Schnecken _{3,n} und Knoblauch	
204.	4 Formaggi	17,50€
	mit Gouda _g , Mozzarella _g , Gorgonzola _g und Parmesan _g	
205.	Iolanda	17,50€
	mit scharfe Salami _{1,3} , Oliven _{3,6} , Rucola und Parmesan _g	

Für jede kleine Pizza berechnen wir 1,00€ weniger

Fleischspezialitäten

Zu allen Fleisch- und Fischgerichten reichen wir Salat, Gemüse und Rosmarinkartoffeln

224.	Griglia Mista verschiedene gegrillte Fleischsorten	35,50€
-------------	--	---------------

Vom Schwein

213.	Filetto Parigi Schweinefilet in Pfeffersauce aa,g	24,50€
214.	Filetto San Remo Schweinefilet in Cognacsauce aa,g	24,50€
215.	Filetto Cosenza Schweinefilet mit gebratenen Zwiebeln und Champignons	24,50€

Vom Kalb

220.	Saltimbocca alla Romana Kalbsfleisch mit Salbei und rohem Schinken in Weißweinsauce aa,l	27,50€
221	Scaloppa al Limone Kalbsfleisch in Zitronensauce aa	26,00€
223	Involtini Chefs Art Kalbsröllchen nach Art des Hauses 1,3,4,aa,g,i,l	29,50€

Vom Rind

230.	Bistecca Cipolla Rumpsteak mit geschmorten Zwiebeln	32,50€
231.	Bistecca Paesana Rumpsteak mit Paprika, Zwiebeln und Champignons	34,50€
232.	Bistecca Funghi Rumpsteak mit Champignonsauce aa,g	33,50€
233.	Bistecca alla Griglia Rumpsteak gegrillt	31,50€
236.	Filetto alla Griglia Rinderfilet gegrillt	36,50€
237.	Filetto al Pepe Rinderfilet in Pfeffersauce aa,g	38,50€
238.	Filetto Cremoso Rinderfilet in Gorgonzolasauce g	38,50€
240.	Filetto Superiore Rinderfilet in Balsamico Sauce aa	38,50€

Fischspezialitäten

241.	Calamari alla Griglia Tintenfisch n gegrillt	27,50€
244.	Salmone alla Griglia Lachsfilet d gegrillt	29,50€
248.	Gamberoni alla Griglia 4 Garnelen b gegrillt	35,50€

Getränke

Allergene und Unverträglichkeiten:

a. Glutenhaltiges Getreide, namentlich aa=Weizen, ac= Gerste – b. Krebstiere – c. Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse – d. Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse – g. Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse – h. Schalenfrüchte, namentlich ha= Mandeln, hb= Haselnüsse, hc= Walnüsse, hg= Pistazien – i. Sellerie – l. Sulphite – n. Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

Zusatzstoffe:

1. mit Konservierungsstoffen, 2. mit Farbstoff, 3. mit Antioxidationsmitteln, 4. mit Geschmacksverstärker, 6. geschwärzt, 10. Coffeinhaltig, 13. mit Süßungsmittel, 26. Enthält eine Phenylalaninquelle

Dessertkarte

- **Tiramisù** 1,2,10,aa,c,g 9,50€

Eine Süßspeise aus Mascarpone und Löffelbiskuits, die mit Kaffee getränkt sind

- **Creme Brûlée** 2,c,g 7,50€

Ein Dessert aus Eiern und Sahne mit karamellisierter Oberfläche

- **Sorbetto al Limone** 2,g 8,50€

Ein Zitroneneis mit Limoncello

- **Tartufo Classico** 2,aa,c,g,hb 7,50€

Halbgefrorene Schokoladencreme mit einem Zabaione-Kern, umhüllt von Kakao und kleinen kandierten Haselnussstückchen

- **Tartufo al Pistacchio Affogato** 10,aa,c,g,hg 9,00€

Halbgefrorenes Pistazieneis mit einem Schokoladenkern, umhüllt von Pistazien und mit übergossenen Espresso

- **Panna Cotta** 1,2,g 7,50€

Nachspeise aus gekochter Vanillesahne mit Erdbeersauce