

Vorspeisen

1. ANTIPASTI

17

VERLOCKENDE VARIATION VON GEGRILLTEM, FRITTIERTEN UND
EINGELEGTEM GEMÜSE (IDEAL ZUM TEILEN ODER ALS HAUPTSPEISE)

ZU ALLEN FISCH-, FLEISCH- UND
PASTAGERICHTEN, SOWIE
VORSPEISEN REICHEN WIR IHNEN
UNSER HAUSGEBACKENES BROT

3. CARPRESE

12

FRISCHE TOMATEN MIT BÜFFEL-MOZZARELLA, BASILIKUM UND
VERFEINERT MIT BALSAMICO AUS DER PROVINZ REGGIO EMILIA

5. BRUSCHETTA

7,5

3 SCHEIBEN HAUSGEBACKENES, GERÖSTETES BROT MIT
TOMATEN, KNOBLAUCH, PETERSILIE, PARMESAN UND RUCOLA



7. CARPACCIO DI MANZO

14,9

HAUCHDÜNN GESCHNITTENES ARGENTINISCHES RINDERFILET,
CHAMPIGNONS, RUCOLA, PARMESAN UND MIT OLIVENÖL
BETRÄUFELT

8. FUNGHI E GORGONZOLA -DER STARTER ZUM DIPPEN 12,9

FRISCHE CHAMPIGNONS IN EINER SAUCE AUS LANGGEREIFTEM,
VOLLMUNDIGEN GORGONZOLA AUS CORTEOLONA

Suppenzauber

UNSERE SUPPENKOMPOSITIONEN SIND DER PERFEKTE BEGLEITER
FÜR ALLE, DIE SICH NACH GENUSS UND WÄRME SEHNEN

15. TOMATENSUPPE

7

ZU 100% AUS ITALIENISCHEN TOMATEN NACH EIGENEM REZEPT
ZUBEREITET UND VERFEINERT MIT EINEM HAUCH SAHNE

16. ZWIEBELSUPPE

7

ZWIEBELSUPPE MIT KNUSPRIG ÜBERBACKENEM BROT UND
GESCHMOLZENEM KÄSE

Safate

FRISCH, KNACKIG UND FEIN ABGESTIMMT MIT UNSEREM
HAUS-DRESSING

10. INSALATA MISTA 8

GEMISCHTER SALAT MIT TOMATEN, GURKEN, ZWIEBELN UND PAPRIKA

11. INSALATA ITALIA 13,5

GEMISCHTER SALAT MIT TOMATEN, GURKEN, THUNFISCH, EI,
SCHINKEN, PAPRIKA, OLIVEN UND KÄSE

12. INSALATA PECORINO 12,5

GEMISCHTER SALAT MIT TOMATEN, GURKEN, PAPRIKA, ZWIEBELN,
MILDEN PEPPERONI, OLIVEN UND SCHAFSKÄSE

Fisch

ZU JEDEM FISCHGERICHT
SERVIEREN WIR EINEN
BEILAGEN-SALAT UND POMMES
FRITES ODER ROSMARIN-
KARTOFFELN

18. ZANDERFILET 26

GEBRATENES ZANDERFILET SERVIERT MIT AROMATISCHEN TOMATEN
IN KNOBLAUCHÖL.

19. CALAMARI FRITTI 24,5

ZARTE TINTENFISCHRinge, VON HAND DURCH UNSERE EIGENE
PANIERSTRASSE GEZOGEN, SORGFÄLTIG FRITTiert UND BEGLEITET VON
UNSERER HAUSGEMACHTEN KNOBLAUCHMAYONNAISE

20. SCAMPI ALLA GRIGLIA 25

SCAMPI, GOLDBRAUN GEBRATEN UND BEGLEITET VON
AROMATISCHEN TOMATEN IN KNOBLAUCHÖL

21. SCAMPI AL PEPE 26,9

GESCHÄLTE SCAMPI, UMHÜLLT VON EINER VERLOCKENDEN
PFEFFERSAUCE

22. CALAMARI GRIGLIA 24,5

GEGRILLTE CALAMARI, PERFEKT ABGERUNDET MIT AROMATISCHEN
TOMATEN IN KNOBLAUCHÖL

24. SALMONE DELLA CASSA 26

FRISCHES LACHSFILET VOM GANZEN STÜCK, SERVIERT MIT
AROMATISCHEN TOMATEN IN KNOBLAUCHÖL

25. SALMONE AL PEPE 27,9

FRISCHES LACHSFILET VOM GANZEN STÜCK, UMHÜLLT VON EINER
VERLOCKENDEN PFEFFERSAUCE.

Vom Schwein

Entdecken Sie den unvergleichlichen Genuss unserer selbst panierter Schnitzel! Mit größter Sorgfalt und Hingabe bereiten wir diese frisch zu. Jedes Schnitzel wird von Hand geklopft, liebevoll in unserer hausgemachten Paniermischung gewendet und goldbraun gebraten.

Das Ergebnis: ein knuspriges Äußeres und zartes Fleisch im Inneren

28. SCHNITZEL "WIENER ART" - Der Klassiker unter den Klassikern 20

29. SCHNITZEL "JÄGER ART" - Der Klassiker mit Pfiff 22
HARMONISCH BEGLEITET VON EINER JÄGERSAUCE MIT EINER
FÜLLE VON SAUTIERTEN CHAMPIGNONS

30. SCHNITZEL "LAPPENSTUHL" - Der Liebling der Einheimischen 22,9
BEGLEITET VON HAUCHDÜNN GESCHNITTENEM PARMASCHINKEN
UND ZWEI SPIEGELEIERN

31. SCALOPINE AL PEPE - Sinnlicher Pfeffertraum 23,5
ZARTE SCHWEINEFILETMEDAILLONS, BEGLEITET VON EINER
LIEBEVOLL ZUBEREITETEN PFEFFERSAUCE

32. SCALOPINE AL GORGONZOLA - Zartheit trifft Würze 23,5
ZARTE SCHWEINEFILETMEDAILLONS, GEKRÖNT VON EINER
EINZIGARTIGEN GORGONZOLASAUCE AUS LANGGEREIFTEM,
VOLLMUNDIGEM GORGONZOLA

ZU JEDEM FLEISCHGERICHT
SERVIEREN WIR EINEN
BEILAGEN-SALAT UND POMMES
FRITES ODER ROSMARIN-
KARTOFFELN

Vom Kind

Tauchen Sie ein in die Welt exquisiter Aromen mit unseren argentinischen Steaks, die von Hand filetiert und gewürzt werden. Durch seine gleichmäßige Fettmarmorierung und den damit verbundenen Schmelz genießen Sie jeden Biss und erleben Sie Qualität, die man schmecken kann.

35. RUMPSTEAK, MIT GORGONZOLASAUCE 30,9

36. RUMPSTEAK, MIT PEFFERSAUCE 30,9

37. RUMPSTEAK CIPOLLE E FUNGHI 30,9
VEREDELT MIT GEBRATENEN CHAMPIGNONS UND ZWIEBELN

38. RUMPSTEAK MIT KRÄUTERBUTTER 29

Pasta

43. TAGLIATELLE VICIANUM

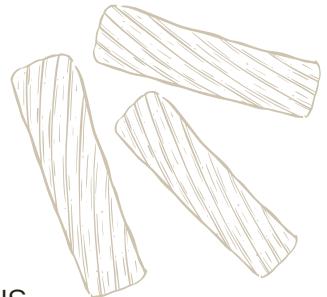
BANDNUDELN MIT SCHINKEN UND SCHAFSKÄSE IN EINER CREMIGEN SAHNETOMATENSAUCE

13,9

47. PENNE SPINACI GORGONZOLA

PENNE, VEREINT MIT BLATTSPINAT, GETAUCHT IN UNSERER VERFÜHRERISCHEN GORGONZOLASAUCE

13,5



50. PENNE BUONGUSTAO

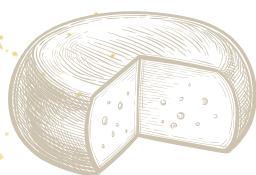
13,9

PENNE MIT ANGEBRATENEN RINDFLEISCHSPITZEN UND CHAMPIGNONS IN EINER CREMIGEN SAHNE SAUCE

54. TAGLIATELLE SALMONE

14,5

BANDNUDELN MIT FRISCHEM LACHSFILET IN EINER CREMIGEN SAHNETOMATENSAUCE



...mit Käse überbacken

48. LASAGNE

13

GESCHICHTETER NUDELAUFLAUF MIT SCHINKEN, EI UND UNSERER HAUSGEMACHTEN HACKFLEISCHSAUCE

49. TIMBALLO

13

PENNE MIT FRISCHEN CHAMPIGNONS UND SCHINKEN, IN UNSERER TOMATENSAHNE SAUCE

52. TRIS AL FORNO

13

BANDNUDELN UND PENNE, IN KOMBINATION MIT SCHWEINEFLEISCHSTÜCKEN, IN UNSERER TOMATENSAHNE SAUCE

Pizza

Entdecken Sie die perfekte Harmonie von knusprigem Genuss mit unseren Steinofenpizzen, sorgfältig zubereitet mit Liebe und der unwiderstehlichen Kombination aus unserer hausgemachten Tomatensauce, aromatischem Käse und Oregano.

56. **MARGHERITA** 9
DER KLASSIKER MIT TOMATENSAUCE, OREGANO UND KÄSE
57. **SALAME** 11
HERZHAFTE SALAMI
58. **GLADIATORE** 12,5
SCHINKEN, THUNFISCH, CHAMPIGNONS
59. **FUNGHI** 10,5
FRISCHE CHAMPIGNONS
60. **CALZONE** 13,9
GEFÜLLT MIT SCHINKEN, SALAMI UND CHAMPIGNONS
61. **FUNGHI E SALAMI** 12
FRISCHE CHAMPIGNONS UND HERZHAFTE SALAMI
62. **GORGONZOLA E SPINACCI** 13,9
BLATTSPINAT UND GORGONZOLA
63. **MOZZARELLA E POMODORO** 13,9
FRISCHE TOMATEN UND MOZZARELLA
64. **VEGETARIA** 13,5
RATATOUILLE (SAISONALER GEMÜSE-MIX)
65. **PROSCIUTTO** 11
SCHINKEN
66. **GAMBERETTI** 14,5
GARNELEN UND KNOBLAUCH
67. **TONNO E CIPOLLA** 12
THUNFISCH UND ZWIEBELN
68. **NUOVA** 13,5
SALAMI, MILDE PEPPERONI UND SCHAFSKÄSE
69. **HAWAII** 12
SCHINKEN UND ANANAS
70. **PROSCIUTTO E FUNGHI** 12
SCHINKEN UND CHAMPIGNONS



FÜR EINE INDIVIDUELLE NOTE: EXTRA-BELAG AUF UNSEREN PIZZEN
STEHEN IHNEN GEGEN EINEN AUFPREIS ZUR VERFÜGUNG

Für unsere kleinen Gäste



72. TOMATENZAUBER-PENNE FÜR KLEINE GOURMETS 7

77. SCHNITZEL-PARADIES MIT POMMES FRITES 10,5

Extras

ROSMARINKARTOFFELN	4,5
POMMES FRITES	4,5
GORGONZOLASAUCE	4
PFEFFERSAUCE / JÄGERSAUCE	3
KRÄUTERBUTTER / PARMESAN	2
HAUSGEMACHTE KNOBIMAYO MIT BROT	5,9
KETCHUP / MAYO	1

Dessert

78. HAUSGEMACHTES TIRAMISU 7,5

79. BOURBON VANILLEEIS MIT HEISSEN KIRSCHEN 7,5

80. BOURBON VANILLEEIS MIT SCHOKOSAUCE 7

81. GEMISCHTES EIS MIT SAHNE 7



Heißgetränke

CAPPUCINO	3,7
ESPRESSO	2,8
DOPPELTER ESPRESSO	4
TASSE KAFFEE	3,2
LATTE MACCHIATO	4
GLAS TEE, VERSCH. SORTEN	3



Aperitiv

PROSECO 0,1 L

4,5

UNSERE EMPFEHLUNG

WILDBERRY LILLET frisch und fruchtig

7,5

APEROL SPRITZ bitter-süß wie die Liebe

7,5



MARTINI BIANCO

5

CAMPARI ORANGE

6,5

Alkoholfrei



MINERALWASSER	0,75 L	6,5	0,25 L	2,9
STILLES WASSER	0,75 L	6,5	0,25 L	2,9
COCA COLA			0,33 L	3,5
COCA COLA ZERO			0,33 L	3,5
FANTA			0,33 L	3,5
SPRITE			0,33 L	3,5
APFELSAFTSCHORLE			0,25 L	3,5
BITTER LEMON			0,2 L	3,5
GINGER ALE			0,2 L	3,5
APFELSAFT			0,2 L	3,5
ORANGENSAFT			0,2 L	3,5
KIBA			0,3 L	4,8
EISTEE PFIRSICH			0,3 L	3,8
RHABARBERSCHORLE			0,25 L	3,8

Weißwein

		0,25 L	0,5 L
HAUSWEIN BIANCO VALLE	trocken, mit angenehmer Säure	6,5	11
PINOT GRIGIO	trocken, frisch und fruchtig	6,5	11
FRIZZANTINO	süß und spritzig	6	10,5

Rotwein

HAUSWEIN BARBARERA	trocken, mit angenehmer Säure	6,5	11
PRIMITIVO	trocken, herb und kräftig	6,5	11
LAMBRUSCO	süß und spritzig	6	10,5

Roséwein

ROSSO VALLE	vollmundiger Geschmack mit weichem Vanille-Abgang	6,5
-------------	---	------------

11

AUF ANFRAGE STEHEN IHNEN
AUCH FLASCHENWEINE ZUR
VERFÜGUNG. WIR BERATEN
SIE GERNE DAZU!

Spirituosen

2 cl

GRAPPA HAUSMARKE	3,7
MARSALA	3,2
RAMAZZOTTI	3,2
FERNET - BRANCA	3,2
JÄGERMEISTER	3,7
JIM BEAM	3,2
JUBILAEUMS AQUAVIT	3,7
MALTESERKREUZ AQUAVIT	3,7
AMARO DI AVERNA	3,2
SAMBUCA	3,2
BAILEYS	3,2

UND NOCH VIELES MEHR...



AUF UNSERER INSTAGRAM-SEITE
@RISTORANTEVICIANUM FINDEN SIE
REGELMÄSSIGE EINBLICKE IN UNSERE ARBEIT
SOWIE AKTUELLE INFORMATIONEN.