da Vittorio
RISTORANTE
feine italienische Küche

Speisekarte

ANTIPASTI

1. Antipasto della casa

Vorspeisenvariation Kalt und Warm ab zwei Personen inclusive Pizzabrot [1,2,A]

pro Person € 14,50

2. Antipasto all'italiana

Roher Schinken, Salami, Mozzarella, Tomaten, Oliven, Parmigiano, gegrilltes Gemüse und Pizza Prot. [2,F,3,6,5,9]

€10,50

3. Fantasia di Mare

Meeresfrüchtesalat, Octopus mit Kartoffeln, Lachs und Schrimpscocktail [B,C,D,K,L]

€14,80

4. Bresaola

luftgetrockneter Rinderschinken mit Rucola und gehobeltem Parmesan [2,F]

€ 9,50

5. Tris di bruschette

3 verschiedene belegte Bruschettas variiert je nach Saison [A]

€6,00

6. **Caprese**

Mozzarella, Tomaten, Basilikum und Olivenöl [F]

€ 7,50

7. **Antipasto vegetariano**

Gemüseplatte

€ 9,50

8. **Carpaccio di manzo**

Rohes Rinderfilet mit Rucola und gehobelten Parmesan [2]

€ 14,80

ZUPPE

11. **Crema di pomodoro con crostini al formaggio**

Tomatencremesuppe mit Käsecroutons [A,F]

€ 4,90

12. **Minestrone di verdure**

Gemüsesuppe

€ 5,50

13. **Crema di patate e cipolla croccante**

Kartoffelcremesuppe mit knusprigen Zwiebeln [A,F]

€ 5,90

INSALATA

14. Insalata mista

Blattsalat, Zwiebel, Tomaten, Gurken und Karotten [1,I]

€ 4,80

15. Insalata della casa

Blattsalat, Thunfisch, Zwiebel, Tomaten, Karotten, Mais, Gurken, Ei, Hinterschinken, Artischocken, Oliven, Fetakäse und Pizzabrot [2,3,4,6,A,C,D,F]

€ 11,80

16. Rucola dello chef

Rucolasalat, Ananas, Tomaten, Balsamicoglasur und Erdbeeren oder Saisonobst [1,8,I]

€ 9,80

17. Insalata con tonno

Blattsalat, Thunfisch, Zwiebel, Tomaten, Karotten und Gurken [1,D,I]

€ 5,90

18. Insalata con pollo alla piastra

Blattsalat, gebratene Hähnchenbrust, Zwiebel, Tomaten, Karotten und Gurken mit Balsamico essigglasur und Pizzabrot [1,I,A]

€ 11,80

19. Insalata di pomodori

Tomaten und Zwiebeln

€ 4,80

20. Insalata con gamberoni alla piastra

Blattsalat, gebratene Garnelen, Zwiebel, Tomaten, Karotten, Ananas und Gurken und Pizzabrot [2,1,I,8,A]

€ 13,80

• Alle Preise verstehen sich inclusive MwSt. & Bedienung •

PASTA

Für den Kleinen Hunger

28. **Pasta kleine Portion** A — € 5,80

(Nur bei den mit * markierten Pasta's möglich)

29. **Tortellini prosciutto e panna***
Tortellini mit Hinterschinken und Sahne Soße A,F,2,5,7,9 — € 9,80

30. **Da Vittorio**
Rinderfilet mit frischen Kirschtomaten, Rucola und gehobeltem Parmesan A,F — € 12,80

31. **Gorgonzola e frutti di bosco**
Gorgonzola mit Waldfrüchtecreme A,F,2 — € 9,80

32. **Salmone e Bottarga**
Lachs und Rogen vom Fisch — € 14,80

33. **Carbonara speciale con tartufo**
frischer Trüffel, Ei und Speck A,C,1,2,F — € 13,80

34. **Norma***
Auberginen, frische Kirschtomaten, Parmesan und Basilikum A,F — € 9,80

35. **Boscaiola**
"Salsiccia" mit frischen Pilze, Erbsen und Tomatencremesauce mit Sahne A,1,2,F

€ 9,80

36. Pescatora

Meeresfrüchte mit frischen Kirschtomaten [A,K]

€ 11,80

37. Arrabbiata*

mit scharfer Tomatensauce und Knoblauch [A]

€ 7,80

38. Porcini e tartufo

Steinpilze, Trüffelcreme und frischem Trüffel [A]

€ 13,80

39. Pomodoro*

mit frischer Tomatensauce [A]

€ 7,80

40. Pasta al forno

überbackene Nudeln nach Fantasie des Chefs [A,F]

€ 9,80

41. Bolognese*

mit frischer Hackfleischtomatensauce [A]

€ 8,80

Die Nudelart können Sie auf Wunsch frei wählen.
Fragen Sie beim Kellner nach.
Spaghetti, Penne, Rigatoni.....

CARNE

42. Tagliata di Manzo, Rucola e Aceto Balsamico

gebratenes Rindfleisch mit Rucola und Balsamicoglasur [1,I]

€ 24,80

43. Filetto dello chef

gebratenes Rinderfilet mit Trüffel, Speck und geröstetes Brot [1,2,A]

€ 28,80

44. Straccetti di manzo, Rucola e Parmigiano

in feine Stücke geschnittenes Rindfleisch mit Rucola, gehobeltem Parmesan und Balsamicoglasur [F,1,I]

€ 21,80

45. Scaloppina ai porcini

gebratenes Schweinefleisch mit Steinpilze in Weissweinsauce [1,I,A,F]

€ 17,80

46. Milanese con spaghetti al pomodoro

2 panierte Schweineschnitzel mit Spaghetti in Tomatensauce [A,C]

€ 15,80

47. Filetto con crema al gorgonzola e panna

Rinderfilet mit Gorgonzolacreme und Sahne [F]

€ 26,80

48. Bistecca ai ferri

gebratenes T-bone Steak mind. 500 g

€ 24,80

49. Luca`s burger

Rinderhackfleischburger, Tomaten, Bacon, Salat, Ei, Ketchup, Mayonnaise und frischen selbstgemachten Kartoffelchips [A,1,2,8,C]

€ 10,80

51. Zwiebelrostbraten

Gebratenes Entrecote medium mit gerösteten Zwiebeln [A,5]

€ 21,80

Bei jedem Fleischgericht servieren wir wahlweise Gemüse der Saison, gem.Salat oder Pommes

PESCE

60. **Frische Muscheln**
In Weißwein- oder Tomatensoße [k,D] € 9,90

61. **Calamari alla piastra**
gegrillter Tintenfisch [K]
€ 18,80

62. **Salmone alla griglia**
frischer gegrillter Lachs
€ 20,80

63. **Pesce fresco**
Täglich frischer Fisch nach Saison
Tages Preis

64. **Grigliata mista**
gegrillter Tintenfisch, Lachs und Garnelen [K,B]
€ 23,80

65. **Gamberoni alla catalana**
Garnelen mit gewürfelten Tomaten, roten Zwiebeln und Weisswein [B,I]
€ 22,80

Bei jedem Fischgericht servieren wir wahlweise Gemüse der Saison, gem.Salat oder Pommes

CONTORNO

71. **Patate fritte**
Pommes frites
€ 3,00

72. **Chicken Nuggets**
€ 3,50

74.

Chicken Nuggets mit Pommes/oder salat
€ 5,50

• Ristorante da Vittorio •

PIZZA

78. **Focaccia**
mit Rosmarin, Meersalz und Olivenöl [A]
€ 4,00

79. **Pizzabrot** [A]
€ 3,00

80. **Margherita**
mit Tomaten und Mozzarella [A,F]
€ 6,00

81. **Napoli***
mit Tomaten, Büffelmozzarella, Sardellen und Kapern [A,D]
€ 8,50

82. **Vegetariana**
mit Tomaten, Mozzarella und frischem Gemüse [A,F]
€ 9,50

83. **Prosciutto ***
mit Tomaten, Mozzarella und Hinterschinken [A,F,2,5,7,9]
€ 7,00

76. **Prosciutto e funghi ***
mit Tomaten, Mozzarella, Hinterschinken und Pilze [A,F,2,5,7,9]
€ 7,50

77. **Prosciutto e Salame ***
mit Tomaten, Mozzarella, Hinterschinken und Salami [A,F,2,3,5,7,9]
€ 7,50

• Alle Preise verstehen sich inclusive MwSt. & Bedienung •

85. Salame *

mit Tomaten, Mozzarella und Salami A,2,3,5,9,F

€ 7,00

91. Salame e Funghi *

mit Tomaten, Mozzarella, Salami und Pilze A,2,3,5,9,F

€ 7,50

86. Calabrese *

mit Tomaten, Mozzarella, Kalabresische scharfe Salami und Oliven A,F,2,3,5,9,6

€ 8,50

87. Willi (127)

mit Tomaten, Mozzarella , Schinken, Pilze, Zwiebel, Knoblauch, Salami scharf A,F, 2,3,5,7,9

€ 9,50

88. Hawaii *

mit Tomaten, Mozzarella , Schinken und Ananasscheiben A,F,2,5,7,9,8

€ 8,00

89. Tonno e cipolla *

mit Tomaten, Mozzarella , Thunfisch und roter Zwiebel A,F,D

€ 8,50

92. 4 stagioni *

mit Tomaten, Mozzarella , Schinken, frische Champignons, Salami und Artischocken A,F,2,3,5,7,9,4

€ 8,50

90. Gorgonzola e noci

mit Tomaten, Mozzarella , Gorgonzola und Walnüsse A,F,7

€ 9,80

95. 4 Formaggi

Mozzarella, Gorgonzola, Parmesan,Weichkäse A,F

€ 9,80

93. Parma

mit Mozzarella , roher Schinken Typ Parma, Rucola und gehobeltem Parmesan A,F,2

€ 11,80

96. Pizza Gamberetti

mit Tomaten, Mozzarella, Shrimps und Knoblauchöl A,F,B

€ 11,20

94. **Frutti di mare**

mit Tomaten, Meeresfrüchte und Knoblauchöl A,K

€ 11,20

98. **Tartufo e Prosciutto**

mit Mozzarella , Schinken, Schmand und Trüffelcreme mit Pilze A,F

€ 11,80

97. **Del Principe**

Tomatensoße, Rucola, Rinder Schinken, Burrata und gehobelten Tartufo

€13,80

100. **Party Pizza**

Nur bei den mit * markierte Pizza's möglich A,F

ab € 22,00

101.

Kleine Pizza

Nur bei den mit * markierte Pizza's möglich A,F

ab € 5,50

EXTRA ZUTATEN

Jede weitere Zutat zwischen 0,50 € und 1,00 €.

DOLCE

102.	Panna cotta F,2	€ 4,50
103.	Tiramisù A,C,F11	€ 5,80
104.	Tris di dolci drei verschiedene tagesaktuelle Desserts	12,50
105.	Tortino al cioccolato Schokoladensoufflé A,C,F	€ 5,80
106.	Frutta di stagione Obst des Tages	€ 5,50

Alle Nachspeisen werden frisch zubereitet.

• Ristorante da Vittorio •

BIBITA

Aperitivi

• Prosecco[I] Piccolo	0,2l	€ 4,90
• Prosecco Aperol [1,I]	0,2l	€ 4,80
• Campari Orange [1,8.]	0,2l	€ 4,80
• Campari Soda[1]	0,2l	€ 4,80
• Hugo [I]	0,2l	€ 4,80
• Aperol Sprizz [1,I]	0,2l	€ 4,80
• Ramazzotti Rosato [1]	0,2l	€ 4,80
• Martini bianco	0,2l	€ 4,80

Alkoholfreie Getränke.

• Fanta [1,3,12,13]	0,2l/€ 1,80		0,40l/€ 3,00
• Coca [1,11,12]	0,2l/€ 1,80		0,40l/€ 3,00
• Spezi [1,3,11,12,13]	0,2l/€ 1,80	0,4l/€ 3,00	0,5l/€ 3,10
• Cola Zero [1,12]			0,33l € 2,90
• Sprite [12]			0,33l € 2,90
• Saft pur [1,8]	0,2l/€ 2,20		0,4l/€ 3,60
• Saft - Schorle	0,2l/€ 1,80		0,4l/€ 3,00
• Johannisbeer Spritzer			0,33l/€ 3,00
• Holunderblüten Spritzer [12]			0,33l/€ 3,00
• Maracuja Spritzer [13]			0,33l/€ 3,00
• Rhabarber Schorle			0,33l/€ 3,00
• Orange Limonade [12,13]			0,33l/€ 3,00
• Alb- Schorle Naturtrüb			0,33l/€ 3,00
• Bitter Lemon [1,8,10,12]	0,2l/€ 2,00		0,4l/€ 3,40
• Sprudel sauer Spritzig/Medium oder süss [12]	0,2l/€1,50	0,4l/€2,20	0,7/€ 3,00
• Iso Flasche			0,5l/€3,10

• Alle Preise verstehen sich inclusive MwSt. & Bedienung •

• San Pellegrino Flasche	0,2l/€2,20	0,5l/€3,60	0,75l/€4,80
• Acqua Panna Flasche	0,2l/€2,20	0,5l/€3,60	0,75l/€4,80

Biere	0,33l	0,5l
• Berg Original hell.	€ 2,30	€ 3,20
• Bräumeister Pils	€ 2,90	
• Berg Hefe-Weizen	€ 2,30	€ 3,20
• Berg 3-Korn Hefe-Weizen		€ 3,20
• Berg Kristall-Weizen		€ 3,20
• Ulrichsbier		€ 2,90
• Cola Weizen [1,11,12]		€ 3,20
• Russ [1,3,12,13]		€ 3,20
• Berg Radler [12]	€ 2,20	€ 3,10
• Hefe-Radler[12]	€ 2,20	€ 3,20
• Berg Hefe-Weizen alkoholfrei		€ 3,20
• Pils alkoholfrei	€ 2,90	

Offene Weissweine

• Orvieto Classico DOC. Umbrien [I]	0,25l	€ 3,80
• Frascati DOC. Latium [I]	0,25l	€ 3,80
• Pinot Grigio DOC. Friaul [I]	0,25l	€ 4,60
• Chardonnay DOC. Friaul [I]	0,25l	€ 4,20
• Württemberger Riesling trocken[I]	0,25l	€ 4,20
• Weinschorle Karaffe [I]	0,25l	€ 3,50
• Anghelia, Sardinien [I]	0,25l	€ 4,60

Offene Rotweine

• Chianti DOCG. Toskana [I]	0,25l	€ 4,60
• Bardolino DOC. Venetien [I]	0,25l	€ 3,80
• Barbera d'Asti DOC. Piemont [I]	0,25l	€ 4,60
• Nero d'Avola IGP. Sizilien [I]	0,25l	€ 4,60
• Primitivo IGP. Apulien [I]	0,25l	€ 4,80

•	Württemberger Trollinger trocken[I]	0,25l	€ 4,60
•	Weinschorle Karaffe [I]	0,25l	€ 3,50
•	Lambrusco, Romagna [I]	0,25l	€ 3,80

Offene Roséweine

•	Metzinger Schiller [I]	0,25l	€ 4,20
•	Rosé IGP. Latium [I]	0,25l	€ 4,60
•	Rosé Schorle[I]	0,25l	€ 3,,60

Flasche Wein Weiß, Rot und Rosé

•	Cirò weiss DOC. Kalabrien [I]	0,75l		€ 16,90
•	Lugana weiss DOC. Venetien [I]	0,75l		€ 21,90
•	Primitivo di Manduria rot DOC. Apulien [I]	0,75l		€ 19,90
•	Nero D'avola rot IGP. Sizilien [I]	0,75l		€ 18,90
•	Valpolicella Ripasso rot DOC. Venetien [I]	0,75l		€ 24,90
•	Chianti Classico rot DOC. Toskana [I]	0,75l		€ 21,90
•	Aglianico delle Vulture rot DOC. Basilikata [I]	0,75l		€ 29,90
•	Cirò rosè DOC. Kalabrien [I]	0,75l		€ 16,90
•	Rosè Five IGT. Apulien [I]	0,75l		€ 19,90
•	Tellus Syrah. Lazium	0,375l/€ 14,90	0,75l/€ 26,90	1,5l/€ 49,90

Warme Getränke

•	Espresso [11]	€ 1,80

• Espresso doppio[11]		€ 2,50
• Espresso macchiato [11,F]		€ 1,90
• Espresso corretto [11]		€ 2,20
• Kaffee [11]		€ 2,10
• Cappuccino [11,F]		€ 2,40
• Latte macchiato [11,F]		€ 2,60
• Tasse Tee (verschiedene Sorten)		€ 2,10

Spirituosen

• Averna Amaro	2 cl	€ 2,90
• Ramazzotti Amaro	2 cl	€ 2,90
• Fernet Branca Amaro	2 cl	€ 2,90
• Sambuca	2 cl	€ 2,90
• William's Birne	2 cl	€ 2,90
• Limoncello	2 cl	€ 2,90
• Vecchia Romagna	2 cl	€ 3,50
• Baileys	2 cl	€ 2,90
• Grappa della casa.	2 cl	€ 2,90
• Grappa"Riserva Bacio delle Muse"	2 cl	€ 4,90

Zusatzstoffe

1) mit Farbstoff
2) mit Konservierungsstoff
3) mit Antioxidationsmittel
4) geschwefelt
5) mit Geschmacksverstärker
6) geschwärzt
7) mit Phosphat
8) mit Süssungsmittel
9) mit Nitritpökelsalz
10) Chininhaltig
11) Coffeinhaltig
12) Säurungsmittel
13) Stabilisatoren

Allergene

A) Weizen
B) Krebstiere
C) Eier
D) Fische
E) Erdnüsse
F) Milch / Lactose
G) Senf
H) Soja
I) Sulfit
J) Schalenfrüchte
K) Weichtiere
L) Sellerie
M) Sesamsamen
N) Lupinen