

LA GONDOLA DUE

SPEISEN

VORSPEISEN

STARTERS

ROTE BETE CARPACCIO MIT SARDISCHEM
SCHAFSKÄSE UND WALNÜSSEN 14,50
beetroot carpaccio, sardinian sheep cheese, walnuts^{G,H}

DUETT:
VITELLO TONNATO UND RINDERCARPACCIO 17,90
vitello tonnato and beef carpaccio^{D,G,J,C}

BURRATA, CREMIGER MOZZARELLA
MIT TOMATEN, RUCOLA UND BASILIKUM 13,50
creamy mozzarella with tomato, rucola and basil^G

JAKOBSMUSCHELN MIT STEINPILZEN AUF
TRÜFFELSAUCE 19,50
scalops with porcini on truffle sauce^{G,N}

CALAMARETTI UND PULPO AUS DER PFANNE
MIT KNOBLAUCH, KRÄUTERN UND CHILI 18,50
calamaretti and pulpo with garlic and herbs (spicy)^N

ZIEGENKÄSE VOM GRILL MIT MANDELN UND
ANANAS AUF FEIGEN-ERDBEER-SAUCE 14,90
goat cheese, almonds pineapple, fig, strawberry sauce^{G,H}

ITALIENISCHE GEMÜSESUPPE (MINISTRONE) 7,90
Italian vegetable soup^{O,I}

TOMATENCREMESUPPE MIT BURRATA 7,90
tomato cream soup with burrata^G

NUDELGERICHTE

PASTA DISHES

PENNETTE MIT MAISHÄHNCHENBRUST UND
CHAMPIGNONS IN TOMATEN-SAHNE-SAUCE 17,90
noodles, chicken breast, mushrooms in cream sauce^{A,G,C}

SCHWARZE BANDNUDELN MIT SEETEUFELFILET,
ZUCCHINI UND BURRATA IN WEISWEIN-SAUCE 18,50
black noodles with salmon, scalops, and zucchini in lobster sauce^{A,G,C,L,D}

SPAGHETTI MIT GARNELEN, AGLIO E OLIO,
TOMATEN, GETROCKNETEN TOMATEN, CHILI 19,50
spaghetti aglio e olio w. shrimps, tomato, dried tomato and chili^{A,C,G,B}

TAGLIOLINI AUS DEM PARMESANLAIB MIT TRÜFFEL 24,50
tagliolini from parmesan wheel with truffle^{A,C,G,L}

PENNETTE MIT RINDERFILET UND
STEINPILZEN IN SAHNE-SAUCE 21,50
pennette with beef fillet and porcini in cream sauce^{A,G,C}

PENNETTE MIT GEMÜSE, RUCOLA
UND PARMESAN IN PESTO-SAUCE 16,50
pennette with vegetables, rucola and parmesan in pesto sauce^{A,C,G}

BANDNUDELN MIT HAUSGEMACHTER
BOLOGNESE-SAUCE 17,50
ribbon pasta with homemade bolognese sauce^{A,G,C}

PENNETTE ARRABIATA MIT BURRATA, KNOBLAUCH,
BASILIKUM UND ZWIEBELN IN TOMATENSAUCE 15,50
pennette with burrata, garlic, onion und basilk in hot tomato sauce^{A,G,C}

BANDNUDELN MIT LACHSFILET UND
STEINPILZEN IN HUMMER-SAUCE 18,90
ribbon pasta with salmon fillet and porcini in obster sauce^{A,G,C,D}

FISCHGERICHTE

TEPPANYAKIGRILL MIT TAGESBEILAGE

LACHSFILET VOM GRILL
MIT ÄPFELN IN POMMERYSENF-SAUCE 26,50
salmon fillet, grill, aple, mustard sauce^{D,G,J,L}

GARNELEN VOM GRILL MIT
KNOBLAUCH IN ZITRONEN-BUTTER-SAUCE 29,50
grilled prawns with garlic in lemon butter sauce^{B,L}

LUPO DI MARE FILET VOM GRILL MIT TRÜFFELKRUSTE
UND STEINPILZEN AUF TRÜFFELSAUCE 28,50
grilled sea bass fillet with truffle crust and porcini on truffle sauce^{D,L,G}

ZANDERFILET VOM GRILL MIT ROSA
PFEFFER IN HUMMER-SAUCE 25,50
grilled pike-perch fillet with pink peppercorns in lobster sauce^{D,H,L,G}

FISCHPFANNE
VERSCHIEDENE FISCHFILETS MIT PULPO UND
CALAMARETTI IN WEISSWEIN-KRÄUTER-SAUCE 27,50
varius fish fillets with calamaretti, pulpo in wine herb sauce^{D,B,L,G}

SEETEUFELFILET VOM GRILL KAPERN, OLIVEN, DILL
UND KNOBLAUCH IN LEICHTER WEIßWEIN-SAUCE 28,50
grilled monkfish with capers, olives,dill and garlic in a light white wine sauce^{D,H,L,G}

FLEISCHGERICHTE

LAVASTEINGRILL MIT TAGESBEILAGE

ARGENTINISCHES RINDERFILET VOM GRILL MIT
TRÜFFELKRUSTE AUF ROTWEIN-TRÜFFEL-SAUCE 38,50
argentine beef fillet with truffle crust on red wine truffle sauce^{G,L,A}

ARGENTINISCHES RINDERFILET VOM GRILL MIT
KRÄUTERBUTTER UND ZITRONE 35,50
grilled beef fillet with herb butter and lemon^{G,L}

KALBSFILET VOM GRILL IN PARMASCHINKEN
MANTEL AUF BUTTER-SALBEI-SAUCE 29,50
grilled veal fillet, parma ham, butter sage sauce^{G,L}

TAGLIATA SICILIANA
ARGENTINISCHES RINDERFILET VOM GRILL IN
SCHEIBEN GESCHNITTEN MIT TOMATEN, CHILI,
KNOBLAUCH, PARMESAN U. GRÜNEM PFEFFER 36,50
beef fillet, parmesan, tomatoes, garlic, chili, green pepper, thyme^{G,L}

KALBSFILET VOM GRILL IN
GRÜNEM—PFEFFER-SAUCE 28,50
grilled veal fillet with green pepper cream sauce^{G,L}

MAISHÄHNCHENBRUST VOM GRILL, KAPERN, OLIVEN,
KNOBLAUCH IN KRÄUTER-WEIßWEIN-SAUCE 23,50
grilled chicken breast with capers, olives, garlic in a light white wine sauce^{G,L}

TRIOLOGIE: LAMMFILET, MAISHÄHNCHENBRUST
UND KALBSFILET AUF DREI VERSCH. SAUCEN 31,50
lamb fillet, corn-fed chicken breast and veal fillet with three difer. sauces^{G,L,J}

SALAT

MIT HAUSGEMACHTEM DRESSING

RINDERFILET MIT PARMESAN AUF RUCOLASALAT 21,50
rucola salat with beef filet and parmesan^{G,L,J}

MAISHÄHNCHENBRUST UND CHAMPIGNONS MIT
PARMESAN AUF RUCOLASALAT 16,50
rucola salad with chicken breast and parmesan^{G,L,J}

GARNELEN MIT PARMESAN AUF RUCOLASALAT 19,50
rucola salad with prawns and parmesan^{G,L,J,B}

LA GONDOLA DUE

GETRÄNKE

PROSECO

PROSECCO ROSE¹² GLAS – 6,90
PROSECCO¹² GLAS – 6,90

APERITIF

GONDOLA SPRITZ

APEROL, HOLUNDER, SODA, EIS, MINZE, ORANGE
GLAS – 7,90^{2,5,6,7,15}

MARTINI RHABARBER SPRITZ

MARTINI FIERO, PROSECCO, RHABARBER, SODA, EIS,
MINZE, ORANGENSCHIEBE
GLAS – 8,90^{2,5,6,7,15}

MARTINI BIANCO & WILD BERRY

MARTINI BIANCO, WILD BERRY, EIS, MINZE, ORANGE
GLAS – 7,90^{2,5,6,7,15}

APEROL SPRITZ

APEROL, PROSECCO, SODA, ORANGENSCHIEBE
GLAS – 8,50^{2,5,6,7,15}

WEISSWEIN

SAUVIGNON BLANC (FRIAUL)¹²

fruchtig, leicht, blumig
Glas 0,2 L. – 10,50 Flasche 0,75 L. – 32,50

ROERO ARNEIS (PIEMONTE)¹²

Birne und Pfirsich
Glas 0,2 L. – 9,50 Flasche 0,75 L. – 29,50

CHARDONNAY (PIEMONTE)¹²

Zitrus, Apfel, Pfirsich
Glas 0,2 L. – 8,50 Flasche 0,75 L. – 28,50

VERMENTIO (SARDENIEN)¹²

Heublumen, Äpfeln, Kamille, Honig, Zitrusnoten
Glas 0,2 L. – 7,50

ROSÉWEIN

ROSATO PRIMITIVO (APULIEN)¹²

intensiv-aromatisch mit fruchtig-süßem Bukett
Glas 0,2 L. – 7,50

ALIE ROSEÉ²

Aromen von Blüten, Beeren und Kräutern und mit voller Frucht,
Glas 0,2 L. – 12,50 Flasche 0,75 L. – 37,50

KAFFEE

ESPRESSO² Tasse – 3,00

AMERICANO² Tasse – 4,00

CAPPUCCINO^{2,G} Tasse – 5,00

LATTE MACCHIATO^{2,G} Tasse – 5,90

PASION FRUIT SPRITZ

A,C,H,G,I,C

VODKA, PASSIONSFRUCHTLIKÖR & SAFT,
PROSECCO, MINZE, ZITRONE, EIS
8,50

APERITIF / ALKOHOLFREI

MARTINI VIBRANTE & GINGER

MARTINI VIBRANTE, G. BEER, EIS, MINZE, ORANGEN
GLAS – 7,90^{2,5,6,7,15}

MARTINI FLORALE & HOLUNDER

MARTINI FLORALE, HOLUNDERBLÜTENSIRUP, SODA,
EIS, MINZE, ORANGENSCHIEBE
GLAS – 7,90^{2,5,6,7,15}

SAN BITTER ORANGE

SAN BITTER, ORANGENSAFT,
EIS, MINZE, ORANGENSCHIEBE
GLAS – 8,50^{2,5,6,7,15}

ROTWEIN

PRIMITIVO (APULIEN)¹²

Melone, Mandeln, Birne
Glas 0,2 L. – 8,00

NERO D'AVOLA (SIZILIEN)¹²

aromatisch, fruchtig, trocken
Glas 0,2 L. – 7,50

CABERNET PRIMITIVO (APULIEN)¹²

Pflaumen, Kirschen, Johannisbeeren, Brombeeren, Feigen
Glas 0,2 L. – 11,50 Flasche 0,75 L. – 33,5

BIER

VELTINS VOM FASS^A 0,4 L. – 4,80

WEIZENBIER HEFE HELL^A 0,5 L. – 6,50

ALKOHOLFREIES BIER^A Flasche 0,33 L. – 4,70

ALKOHOLFREI

COLA^{1,2,5,15} 0,2 L. – 2,90

COLA ZERO^{1,2,5,6,7,15} 0,2 L. – 2,90

ORANGENLIMO FANTA^{1,5} 0,2 L. – 2,90

ZITRONENLIMO SPRITE⁵ 0,2 L. – 2,90

HOLUNDERLIMO^{1,5} 0,2 L. – 2,90

RHABARBERLIMO⁵ 0,2 L. – 2,90

RHUBARB SPRITZER 0,2 L. – 2,90

SAN PELEGRINO Mineralwasser Flasche 0,75 L. – 7,50

ACQUA PANNA stilles Mineralwasser Flasche 0,75 L. – 7,50

FLASCHE 0,33L. COCA COLA^{1,2,5,15} – 4,50

FLASCHE 0,33L. COCA COLA ZERO^{1,2,5,6,7,15} – 4,50

CHAMPAGNER

MOËT & CHANDON¹² 0,2l – 39

MOËT & CHANDON¹² 0,75l – 98

MOËT & CHANDON ROSE¹² 0,75l – 130

MOËT & CHANDON ICE IMPERIAL¹² 0,75l – 149

MOËT & CHANDON NECTAR-ROSE¹² 0,75l – 149

RUINART ROSE¹² 0,75l – 155

DOM PERIGNON¹² FL. 0,75L – 390

ESPRESSO.MARTINI

A,C,H,G,I,C

alkoholhaltiger Cocktail
aus Wodka, Espresso,
Kaffeeликör
9,50

ALLERGENE

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, Pecannuss, Parannuss, Pistazie, Macadamianuss) **I** enthält Sellerie oder Sellerieerzeugnisse · **J** enthält Senf oder Senferzeugnisse · **K** enthält Sesamsamen oder Sesamsamenerzeugnisse
L enthält Schwefeldioxid & Sulfite · **M** enthält Lupine oder Erzeugnisse daraus · **N** Weichtiere (Mollusken) oder Erzeugnisse daraus · **O** Klare Brühe: A, C, F, G, I, J, 14 · **P** Bratensauce: A, C, F, G, I, J
ZUSATZSTOFFE

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** geschwärzt · **14** Geschmacksverstärker · **15** mit Phosphat