La Caverna

Liebe Gäste,

wir begrüßen Sie ganz herzlich im Ristorante „La Caverna“ und laden Sie zu einem gemütlichen Abend ein.

Unsere Küche orientiert sich stark an original sizilianischen Rezepten und verwöhnt Sie mit all den Köstlichkeiten, die die italienische Küche bereithält. Unsere Gerichte werden stets frisch zubereitet, daher kann es bei einigen Zubereitungen mal ein wenig länger dauern.

Gerne gehen wir auch auf Ihre individuellen Wünsche bei der Zusammenstellung der einzelnen Gerichte ein.

Planen Sie eine Feier oder ein gemütliches Zusammentreffen mit mehreren Freunden oder Ihrer Familie, sprechen Sie uns an. Unser Restaurant bietet zwei Gasträume und kann bis zu 80 Personen empfangen. Neben den gemütlichen Innenräumen verfügen wir außerdem über eine eigene Terrasse mit herrlichem Seeblick. Ob Buffet oder Menu, wir versuchen gerne alles möglich zu machen.

Nun wünschen wir Ihnen einen angenehmen Aufenthalt und freuen uns Sie bald wieder begrüßen zu dürfen.

Buon Appetito

Arrivederci

Familie Oddo und Team

Antipasti - Vorspeise

10.	**Focaccia** Pizzabrot mit frischen Kräutern, Knoblauch und Grana Padano	7,90 €
11.	**Bruschetta** mit frischen Tomaten, Knoblauch, Basilikum und Grana Padano	9,90 €
12.	**Caprese** Tomaten, Mozzarella und Basilikum	11,90 €
13.	**Carpaccio** Rindfleisch auf Rucola Beet und Grana Padano	16,90 €
14.	**Vitello Tonnato** Kalbsbraten in feiner Thunfischsoße und Kapern	16,90 €
16.	**Gamberetti Aglio e Olio** Garnelen in Knoblauch-Öl-Soße, pikant	18,90 €
17.	**Antipasto Misto** gemischter Vorspeisenteller nach Art des Hauses	20,90 €
18.	**Ziegenkäse** karamellisiert mit Birnen, getrocknete Tomaten & Walnüssen	16,90 €

Zuppe - Suppen

21.	**Crema di Pomodoro** Hausgemachte Tomatencremesuppe	8,90 €
22.	**Minestrone** Hausgemachte Gemüsesuppe	10,90 €
23.	**Zuppa alla Pescatore** Hausgemachte Fischsuppe	16,90 €

Insalate - Salate

31.	**Mista** gemischter Salat mit frischer Paprika und Zwiebeln in Olivenöl & Balsamico Dressing	8,90 €
32.	**Fitness** gemischter Salat, Rucola, Hähnchenbrustfilet, Tomaten und Pinienkernen in Olivenöl & Balsamico Dressing	18,90 €
33.	**Capricciosa** [2,3,5] gemischter Salat, Thunfisch, Schinken, Zwiebeln, gekochtem Ei und Gouda, in hausgemachtem Dressing	17,90 €
34.	**Lachssalat** gemischter Salat mit frischem Lachs, Champignons, Rucola und Grana Raspeln in Olivenöl & Balsamico Dressing	20,90 €
35.	**Insalata di Mare** gemischter Salat mit ausgewählten Meeresfrüchten, Knoblauch, in Olivenöl & Zitronen Dressing	20,90 €
36.	**Insalata La Caverna** gemischter Salat mit Black Tiger Garnelen, Rucola und Grana Padano in Olivenöl & Balsamico Dressing	20,90 €
37.	**Insalata del Conte** gemischter Salat mit argentinischen Rumpsteak-Streifen und Grana Raspeln, in Olivenöl & Balsamico Dressing	20,90 €

Überbackene Nudelspezialitäten

41.	**Pasta al Forno** [2,3] Penne mit Rinderragout, Schinken, gekochtem Ei und Käse überbacken	14,90 €
42.	**Lasagne al Forno** Nudelblätter mit Rinderragout und Käse überbacken	15,90 €
43.	**Tortellini al Forno** [2,3] Tortellini mit Schinken, Champignons, gekochtem Ei, in Sahnesoße und Käse überbacken	16,90 €

Pasta – Nudelspezialitäten *(auch glutenfrei erhältlich)*

51. ***Tortellini Capriccio*** — 16,90 €
Tortellini mit Ricotta-Spinatfüllung in frischer Tomatensoße & Pinienkernen

52. ***Penne del Pastore*** — 15,90 €
mit feiner Gorgonzola-Sahne-Soße und Pinienkernen

53. ***Tagliatelle della Casa*** — 22,90 €
mit Rinderstreifen, frische Tomaten, Champignons und Knoblauch

54. ***Tagliatelle Bolognese*** — 16,90 €
mit hausgemachtem Rinderragout

56. ***Original Spaghetti Carbonara*** [2] — 16,90 €
Traditionell zubereitet mit Guanciale, Ei und Grana Padano

57. ***Spaghetti Marinara*** — 21,90 €
mit ausgewählten Meeresfrüchten in Weißweinsoße und Knoblauch

58. ***Spaghetti Taormina*** — 22,90 €
mit Black Tiger Garnelen, getrockneten Tomaten, Pinienkernen, Knoblauch und pikant

59. ***Tagliatelle alla Norma*** — 16,90 €
in feiner Tomatensoße, gebratenen Auberginen und sizilianischem Schafskäse

60. ***Tagliatelle al Salmone*** — 22,90 €
Tagliatelle mit frischem Lachs, Cherrytomaten, Spinat und Knoblauch

Carne – Fleischspezialitäten

Alle Gerichte inkl. einem kleinen, gemischten Salat.

71. ***Scaloppa alla Milanese*** — 18,90 €
Schweinelachs nach Mailänder Art

72. ***Scaloppa al Vino Bianco*** — 19,90 €
Schweinelachs in feiner Weißweinsoße

73. ***Scaloppa al Pepe Verde*** — 20,90 €
Schweinelachs in grüner Pfeffersoße

Bistecca e Filetto

Original argentinisches Premium Rumpsteak „Corona del Sur", ca. 300 gr.
Alle Gerichte inkl. einem kleinen, grünen Salat.

81.	**Bistecca alla Griglia** Rumpsteak vom Grill mit Rispentomaten und frischen Kräutern	29,90 €
82.	**Bistecca Contadina** Rumpsteak mit frischen Champignons und Zwiebeln in feiner Sahnesoße	32,90 €
84.	**Bistecca Pizzaiola** Rumpsteak mit Oliven, Kapern, Oregano und Knoblauch in Tomatensoße	32,90 €
92.	**Filetto di Pollo al Limone** Hähnchenbrustfilet, gegrillt mit Zitrone, Knoblauch-Oliven-Öl	19,90 €
93.	**Filetto di Suino al Pepe Verde** Schweinefilet-Medaillons in grüne Pfeffersoße	23,90 €

Pesce – Fischspezialitäten

Alle Gerichte inkl. einem kleinen, grünen Salat.

101.	**Calamari Fritti** frittierte Tintenfischringe mit frischer Zitrone	20,90 €
103.	**Doradenfilet al Limone** gegrillt, mit Olivenöl, Knoblauch und Zitrone	25,90 €
104.	**Salmone alla Griglia** Lachsfilet vom Grill mit Rispentomaten, Knoblauch und frischen Kräutern	26,90 €
106.	**Gamberoni alla Griglia** Black Tiger Garnelen vom Grill mit Rispentomaten, Knoblauch und frischen Kräutern	25,90 €

Zu allen Fleisch- und Fischgerichten bieten wir weitere Beilagen:

Pommes frites	4,90 €
Rosmarin Bratkartoffeln	5,90 €
Gemischtes Gemüse	5,90 €

Spaghetti aglio e olio 5,90 €

Pizza (auch Glutenfrei erhältlich)

Alle Pizzen werden mit feiner Tomatensoße, Fior di Latte Mozzarella und Oregano zubereitet. Auch in klein oder als Familienpizza erhältlich.

111.	**Margherita** mit frischem Basilikum	8,90 €
112.	**Salami** [2,3] mit Salami	10,90 €
113.	**Prosciutto** [2,3] mit Hinterschinken	11,90 €
114.	**Funghi** mit frischen Champignons	11,90 €
115.	**Tonno** mit Thunfisch	12,90 €
116.	**Spinaci** mit frischem Spinat und Knoblauch	13,90 €
117.	**Hawaii** [2,3] mit Schinken und Ananas	13,90 €
118.	**Milano** [2,3] mit Schinken und frischen Champignons	13,90 €
119.	**Borussia** mit frischem Spinat, Zwiebeln, schwarzen Oliven und Knoblauch	15,90 €
121.	**Norma** mit gebratener Aubergine und sizilianischem Schafkäse	14,90 €
122.	**Diavolo** [1,2,3] mit Salami, frischer Paprika und scharfen Peperoni	14,90 €
123.	**Vegetaria** mit gemischtem, frischem Gemüse und Knoblauch	15,90 €
124.	**Calzone** [2,3] Pizzatasche gefüllt mit Schinken, Thunfisch und gekochtem Ei	15,90 €

Pizza *(auch glutenfrei erhältlich)*

Alle Pizzen werden mit feiner Tomatensoße, frischem Mozzarella und Oregano zubereitet. Auch in klein oder als Familienpizza erhältlich.

125. **Sicilia** 14,90 €
mit Sardellen, Zwiebeln, Peperoni und schwarzen Oliven

126. **Quattro Formaggi** 14,90 €
mit verschiedenen Käsesorten, Gouda, Mozzarella, Gorgonzola und Grana

127. **Adria** 19,90 €
mit Black Tiger Garnelen, Rispentomaten, Rucola und Knoblauch

128. **Mista** [1,2,3] 15,90 €
mit Schinken, Thunfisch, Salami und frischen Champignons

129. **Del Nonno** 19,90 €
mit frischem Spinat, Lachs und Knoblauch

130. **La Caverna** 18,90 €
mit Parmaschinken DOP, Rucola und Grana Padano

131. **Marinaia** 19,90 €
mit ausgewählten Meeresfrüchten und Knoblauch

135. **Pizza Parmigiana** 16,90 €
mit gebratenen Auberginen, gekochtem Ei, Schinken und Grana Käse

136. **Pizza Bufalina** 16,90 €
mit Cherrytomaten, Büffelmozzarella und Basilikum

Dolci – Dessert

Mousse Fragola *10,90 €*
Luftiger Erdbeermousse- fruchtig, zart und sommerlich leicht

Mousse di Mango e Arancia *10,90 €*
Exotisch Frischer Mousse von Mango und Orange

Cestelletto al Limone *10,90 €*
Zitornensorbet in einem Mantel aus frischer Zitrone verfeinert mit Amarena-Kirschsauce

Tartufo al Cioccolato *10,90 €*
Schokoladen Eis Tartufo mit einem weichen und intensiven Schokoladen Kern

Tiramisu *10,90 €*
Hausgemachtes, traditionell italienisches Dessert

Zabaglione *12,90 €*
Weinschaumcreme, mit einer Kugel Vanilleeis und Mandeln

Sgroppino *7,90 €*
Zitonensorbet verfeinert mit Prosecco und Vodka

Dessertplatte für 2 Personen *24,90 €*
eine süße Überraschung

Alkoholfreie Getränke

Kalte Getränke

Acqua Panna Natural	0,25l	0,75l	2,90 €/6,90 €
Acqua Minerale S.Pellegrino	0,25l	0,75l	2,90 €/6,90 €
San Pellegrino BIO Aranciata	0,33l		4,90 €
San Pellegrino BIO Limonata	0,33l		4,90 €
Coca Cola[1,5,7,8]	0,2l		3,40 €
Coca Cola zero[1,5,7,8]	0,2l		3,40 €
Mezzo Mix[1,5,7,8]	0,2l		3,40 €
Fanta[1,3]	0,2l		3,40 €
Sprite	0,2l		3,40 €
Bitter Lemon[3,9]	0,2l		3,90 €
Tonic Water	0,2l		3,90 €
Granini Apfelschorle	0,33l		4,90 €
Granini Rhabarberschorle	0,33l		4,90 €
Granini Maracujaschorle	0,33l		4,90 €
ai:tea Bio Ice Tea White Peach	0,33l		4,90 €

Warme Getränke – Echter italienischer Kaffeegenuss

Tee	Tasse	2,90 €
Espresso	Tasse	2,90 €
Kaffee	Tasse	3,20 €
Kaffee Koffeinfrei	Tasse	3,50 €
Cappuccino	Tasse	3,90 €
Latte Macchiato	Tasse	4,20 €
Espresso Koffeinfrei	Tasse	3,20 €
Espresso Macchiato	Tasse	3,20 €
Espresso Corretto	Tasse	3,90 €
Espresso Affogato, mit einer Kugel Vanille Eis	Tasse	4,50 €
Doppio Espresso	Tasse	3,90 €

Alkoholische Getränke

Biere

Diebels Alt vom Fass	0,2l	0,4l	2,90 €/5,50
Bitburger Pils vom Fass	0,2l	0,4l	2,90 €/5,50
Bitburger Radler vom Fass	0,2l	0,4l	2,90 €/5,50
Bitburger Pils, alkoholfrei		0,33l	4,50 €
Bitburger Radler, alkoholfrei		0,33l	4,50 €
Birra Peroni, italienisches Bier		0,33l	4,50 €
Benediktiner Weissbier		0,5l	5,90 €
Benediktiner Weissbier, alkoholfrei		0,5l	5,90 €

Alkoholfreier Aperitif

Crodino Spritz bittersüß mit fruchtiger Zitrusnote der Orange	0,2l	8,90 €
Wildberry Summer mit Beeren und Minze	0,2l	7,90 €
Hugo Lemon	0,2l	7,90 €

Aperitif

Martini Bianco	0,1l	6,90 €
Hausgemachter Hugo	0,2l	9,90 €
Aperol Spritz, fruchtig-herb	0,2l	9,90 €
Sarti Spritz, fruchtig-lieblich	0,2l	9,90 €
Campari Spritz, erfrischend-bitter	0,2l	9,90 €
Limoncello Spritz, fruchtig-spritzig	0,2l	9,90 €
Lillet Blanc, Wild Berry mit Beeren	0,2l	9,90 €
Malfy Gin mit Bio Limonata	0,3l	9,90 €
Malfy Gin mit Bio Aranciata	0,3l	9,90 €
Malfy Gin Tonic	0,3l	9,90 €
Prosecco Scavi & Ray Prosecco Rose	0,2l	8,90 €
Prosecco Scavi & Ray	0,2l	8,90 €
Prosecco Scavi & Ray	0,75l	24,00 €

Alkoholische Getränke

Digestiv

Limoncello	2cl	3,90 €
Frangelico, ital. Haselnusslikör	2cl	3,90 €
Jägermeister	2cl	3,90 €
Sambuca Molinari	2cl	3,90 €
Malteser Aquavit	2cl	3,90 €
Wodka	2cl	2,90 €
Vecchio Amaro del Capo auf Eis	4cl	4,90 €
Averna	4cl	4,90 €
Fernet Branca	4cl	4,90 €
Ramazotti auf Eis	4cl	4,90 €
Baileys auf Eis	4cl	4,90 €
Amaro Montenegro auf Eis	4cl	4,90 €
Vecchia Romagna	4cl	6,90 €
Whiskey Ballantines	4cl	6,90 €
Grappa	2cl	4,90 €
Grappa Barrique	2cl	6,90 €

Schon gewusst … die Italienische Menüfolge.

Im privaten Alltag werden in allen italienischen Regionen die Speisen zum Mittag- und Abendessen in der Regel in zwei Gänge aufgeteilt, nämlich den kohlenhydratbetonten ersten Gang (Primo piatto) und den proteinreichen zweiten Gang (Secondo piatto). Zuvor werden oft kalte oder warme Vorspeisen (Antipasti) serviert, danach meist auch Desserts (Dolci). Das Essen wird meist mit einem Espresso (Caffè) abgeschlossen. Bei festlichen Anlässen werden statt der eben genannten Gänge oft auch verschiedene Gerichte zur Auswahl oder nacheinander gereicht.



Antipasti (Vorspeisen)

Vor den Hauptgängen ist es in Italien üblich, verschiedene kleine, meist leichte Gerichte zu servieren. Im größeren Rahmen beginnt man mit kalten Antipasti, worauf warme Antipasti folgen. Dabei gibt es eine große und regional unterschiedliche Vielfalt an Gerichten. In Küstengebieten werden oft Antipasti auf Basis von Meeresfrüchten gereicht, während ansonsten Wurst- und Schinkenaufschnitt üblich sind. Anders als in anderen Ländern zählt auch Käse zu den Antipasti. Zusätzlich gibt es zahlreiche Vorspeisengerichte, die auf Gemüse basieren.

Primo piatto (erster Hauptgang)

Der erste Hauptgang besteht zumeist aus einem Pasta- oder Gnocchi-Gericht. Vor allem im Norden Italiens wird oft ein Risotto serviert. Auch verschiedene Suppen – Creme, Zuppe oder Minestre – können als erster Gang serviert werden. Zu den Primi piatti werden ebenfalls Salate aus Pasta oder Reis gezählt.

Secondo piatto (zweiter Hauptgang)

Der zweite Hauptgang ist meist ein Fleischgericht oder eines mit Fisch oder anderen Meerestieren. Auch Frittiertes oder Gebratenes, z. B. gebratene Steinpilze (Fritto di porcini), Käse- oder Eierspeisen können als Secondo piatto gereicht werden.

LA CAVERNA

Liebe Gäste,

es ist unser Anliegen, Sie bei uns glücklich zu machen. Daher verwenden wir nur Lebensmittel von hoher Qualität. Es gibt jedoch Produkte, die ohne Zusatzstoffe nicht erhältlich sind.

Die Speisen und Getränke, die Zusatzstoffe enthalten, haben wir für Sie gekennzeichnet.

Für Allergiker können wir, bei den meisten Gerichten, die jeweiligen Zutaten auf Wunsch ändern.

Bei Fragen zu Allergenen sprechen Sie uns bitte jederzeit an.

Buon Appetito

Arrivederci

Familie Oddo und Team

Zusatzstoffe:

1 = mit Farbstoff
2 = mit Konservierungsstoff
3 = mit Antioxidationsmittel
4 = mit Geschmacksverstärker
5 = mit Phosphat
6 = mit Milcheiweiß
7 = mit Süßungsmittel
8 = Koffeinhaltig
9 = Chininhaltig
10 = enthält eine Phenylaninquelle
11 = geschwärzt
* = Sulfite

Alle Preise in Euro, inkl. MwSt. und Service. Irrtümer und Druckfehler vorbehalten.