



cancello

RESTAURANT • BAR • CAFÉ



Speisen & Getränke

FRÜHSTÜCK SPEZIALE

drei Rühreier ^{,A,C} mit Tomaten & Basilikum auf getoastetem italienischen Landbrot	7,90
drei Spiegeleier ^{,C} mit Grana Padano	7,90
Omelette ^{,C} mit frischem Gemüse	8,90
drei Spiegeleier ^{,C} mit gekochtem Schinken	8,90
Omelette ^{,C,G} mit Schafskäse, Tomaten und Zwiebeln	9,50
Omelette ^{,C} mit Champignons & Schinken	9,50

BRUSCHETTA

Bruschetta Classica ^{,A,G} mit Tomatenwürfeln, Knoblauch & Basilikum	6,50
Bruschetta Rucola Parmegiano ^{,A,G} mit Tomatenwürfeln, Rucola & Parmesan	6,90
Bruschetta Deluxe ^{,A,G} mit Tomatenwürfeln, Mozzarella, Parmaschinken	7,50
Bruschetta Parma ^{,A} mit Parmaschinken, Tomatenwürfeln, Knoblauch & Basilikum	7,90
Bruschetta di Capra mit Ziegenkäse auf italienischem Landbrot, Honig und Preiselbeeren	8,90
Bruschetta Cannello ^{,D,G} drei verschiedene Bruschetta mit Räucherlachs, Ziegenkäse und mediterranem Gemüse	9,90

ZUPPA

Zuppa di Pomodoro Tomatensuppe mit Basilikum	7,50
Minestrone Gemüsesuppe	8,50
Broccolisuppe	8,90
Weitere Suppen auf der Wochenkarte	

ANTIPASTI

Brotkorb mit marinierten Oliven ^{.A1}	3,50
Caprese ^{.G} mit Tomaten, Mozzarella & Basilikum	12,50
Gefüllte Champignons ^{.G} mit Spinat und Ziegenkäse	13,90
Rindercarpaccio ^{.G} mit Rucola & gehobeltem Käse	15,50
Formaggio Misto (Käseplatte) ^{.G} mit verschiedenen Käsesorten & Oliven	15,90
Calamari Pfanne ^{.D,M} mit Kräutern, Oliven, Knoblauch & Peperoncini in brutzelnder Pfanne	17,90
Gambas Pfanne ^{.B} mit Kräutern, Oliven, Knoblauch & Peperoncini in brutzelnder Pfanne	17,90
Antipasti Mix Canello (2 Pers.) ^{.A1,D,G,M} mit Parmaschinken, Grillgemüse, Bruschetta, Ziegenkäse, Caprese, Calamari & Oliven	20,90

INSALATA

Beilagensalat	5,90
Mista gemischter Salat	10,90
Rucola Parmigiano ^G Rucolasalat mit gerösteten Pinienkernen, Cherrytomaten & gehobeltem Parmesan	12,90
Capricciosa ^{C,D} gemischter Salat mit Schinken, Artischocken, Thunfisch & Ei	13,90
Saisonsalat ^G mit gebackenem Ziegenkäse, Honig & Preiselbeerkonfitüre	13,90
Burrata-Salat ^G mit Rucola, Himbeeren, Cherrytomaten und Balsamico-Creme	15,90
Cancello Salat mit zarten Hähnchenbruststreifen in Chili-Marinade & Sweet Chili Dip	15,90
Caesars Salat ^{A,G} Römersalat mit Hähnchenbruststreifen, Croûtons, Parmigiano & Ceasar Dressing	15,90
Salmone ^D mit gebratenen Lachsstreifen auf Saisonsalat	18,50
Gamberi ^B mit Gambas aglio e olio vom Grill auf Saisonsalat	18,50

PASTA

Spaghetti ^{,A1} Aglio olio e peperoncino	10,90
Spaghetti ^{,A1} mit Tomatensauce & Basilikum	10,90
Penne all' Arrabiata ^{,A1} mit mediterranem Gemüse in scharfer Tomatensauce	13,90
Spaghetti Carbonara ^{,A1,C,G}	14,50
Spaghetti Bolognese ^{,A1} mit Hackfleisch vom Rind	14,90
Penne Shrimps ^{,A1} mit Zucchini in Sambuca-Creme	16,90
Penne con Pollo / überbacken ^{,A1,G} mit Hähnchen & Champignons in Sahnesauce	15,50 16,90
Spaghetti Gambas ^{,A1,B} Aglio olio e peperoncino	17,90
Tagliatelle Salmone ^{,A1,D} mit Lachs in Tomatensauce	18,90
Tagliatelle Rind ^{,A1,G} mit Rinderstreifen, Rucola & gehobeltem Parmesan	18,90

HAUSGEMACHTE PASTA

Mezzaluna Ricotta Artischocken ^{,A1,G} in Sahne-Parmesan-Creme	15,90
Triangoli Steinpilz ^{,A1,G} mit verschiedenen Käsesorten & Oliven	15,90
Ravioli Perlhuhn ^{,A1,G} mit Trüffelüllung in Trüffelbutter	16,90
Ziegenkäse Ravioli ^{,A1,G} Feigencreme mit Schalotten und Parmesan	17,90
Hummerravioli ^{,A1,B,G} in Zitronen-Buttercreme geschwenkt	18,50

FLEISCH

Cotoletta di pollo ^G Hähnchenschnitzel mit Kartoffeln in Champignon- Rahmsauce und Salat-Bouquet	17,90
argentinisches Hüftsteak (ca. 250 g) Beilagensalat und Rosmarinkartoffeln oder Gemüse	21,90
argentinisches Rumpsteak (ca. 250 g) Beilagensalat und Rosmarinkartoffeln oder Gemüse	26,90

FISCH

gegrillte Calamari ^{D,M} in pikanter Tomatensauce	19,90
Lachssteak ^{D,G} auf einer Sauce aus Butter, Chili & Zitrone	21,90
Dorade aus dem Backofen & mit frischen Kräutern	24,90

**Alle Speisen serviert mit Salat und Rosmarinkartoffeln
oder Gemüse**

FEURIGE PFANNEN

mediterrane Pilzpfanne mit Ministeaks in pikanter Tomatensauce dazu Reis	19,90
Feuerpfanne mit Rind und Hähnchen in pikanter Tomatensauce	20,90
Fischpfanne mit Lachs, Scampi & Calamari ^{B,D,M} in Olivenöl, Knoblauch, Cherrytomaten und frischen Kräutern	22,90

PIZZA AUS DEM STEINOFEN

Margherita ^{,A1,G}	9,90
Salami ^{,A1,G}	13,90
Hawaii ^{,A1,G} mit Formvorderschinken & Ananas	13,90
Prosciutto Funghi ^{,A1,G} mit Formvorderschinken & Champignons	13,90
Quattro Formaggi ^{,A1,G} mit vier verschiedenen Käsesorten	14,40
Vegetarisch ^{,A1,G} mit Champignons, Paprika, Zucchini & Spinat	14,50
al Firo ^{,A1,G} mit Oliven, Peperoni, Rucola, Champignons & Schafskäse	14,90
Calzone (Pizzatasche) ^{,A1,G} mit Salami, Formvorderschinken & Champignons	14,90
Rustika ^{,A1,G} mit Rucola, getrocknete Tomaten & Mozzarella	14,90
Caprese ^{,A1,G} mit Mozzarella, frischen Tomaten & Basilikum	14,90
Tonno Cipolla ^{,A1,D,G} mit Thunfisch & Zwiebeln	14,90
Quattro Stagioni ^{,A1,G} mit Formvorderschinken, Champignons, Artischocken & Salami	15,90
Cancello ^{,A1,G} mit Hähnchenbrust, gegrillter Aubergine & Parmesankäse	16,90
Etna ^{,A1,D,G} mit Sardellen, Kapern, Peperoncino, Oliven & scharfem Gewürz	16,90
Parma ^{,A1,G} mit Parmaschinken, Rucola & gehobeltem Parmesan	17,90
Frutti di Mare ^{,A1,B,D,G,M} mit Meeresfrüchten & Knoblauch	17,90
Salmone ^{,A1,D,G} mit gebr. Lachsfiletstücken, Spinat & Knoblauch	18,90
Scampi ^{,A1,B,G} mit Scampi, Zucchini & Knoblauch	18,90

Alle Pizzen mit Oregano und geriebenem Mozzarella

Alle Pizzen auch mit veganem Käse erhältlich + 2,50

DESSERTS

Hausgemachtes Tiramisu ^{ⓐ,Ⓜ,Ⓞ,ⓖ}	6,90
schaumige Süßspeise aus Marscarpone und in Amaretto und Kaffee getränkten Löffelbiskuits	
Profiteroles ^{,Ⓜ,Ⓞ,ⓖ}	7,90
französisches Gebäck mit Vanilleeis	
Tartufo nero ^{,ⓖ,ⓗ2}	7,90
italienische Eisspezialität aus Haselnüssen und Vanilleeis	
Tartufo limoncello	7,90
italienische Eisspezialität aus Zitronen	
Schokoladentörtchen ^{,Ⓜ,Ⓞ,ⓖ}	7,90
mit Vanilleeis	

Allergene Stoffe

ⓐ1 Weizen und -erzeugnisse	ⓗ3 Walnüsse und -erzeugnisse
ⓐ2 Roggen und -erzeugnisse	ⓗ4 Cashewnüsse und -erzeugnisse
ⓐ3 Gerste und -erzeugnisse	ⓗ5 Pecannüsse und -erzeugnisse
ⓐ4 Hafer und -erzeugnisse	ⓗ6 Paranüsse und -erzeugnisse
ⓐ5 Dinkel und -erzeugnisse	ⓗ7 Pistazien und -erzeugnisse
ⓐ6 Kamut und -erzeugnisse	ⓗ8 Macadamianüsse und -erzeugnisse
ⓐ7 Getreidehybridstämme und -erzeugnisse	ⓗ9 Queenslandnüsse und -erzeugnisse
ⓑ Kriebtiere und -erzeugnisse	ⓓ Sellerie und -erzeugnisse
ⓒ Eier und -erzeugnisse	ⓙ Senf und -erzeugnisse
ⓓ Fisch und -erzeugnisse	Ⓚ Sesam und -erzeugnisse
ⓔ Erdnüsse und -erzeugnisse	Ⓛ Lupinen und -erzeugnisse
ⓕ Soja und -erzeugnisse	Ⓜ Weichtiere und -erzeugnisse
ⓖ Milch und -erzeugnisse	Ⓝ Schwefeldioxid und Sulphite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, als SO ₂ angegeben
ⓗ1 Mandeln und -erzeugnisse	
ⓗ2 Haselnüsse und -erzeugnisse	

Zusatzstoffe

① koffeinhaltig	⑩ mit Geschmacksverstärker
② mit Farbstoff	⑪ geschwefelt
③ mit Süßungsmittel	⑫ geschwärzt
④ mit Konservierungsstoff	⑬ chininhaltig
⑤ Brennwert 100 ml = 1,1 KJ (= 0,26 kcal)	⑭ gewachst
⑥ enthält eine Phenylalaninquelle	⑮ mit Phosphat
⑦ gefärbt mit Beta-Carotin	⑯ mit Milcheiweiß
⑧ mit Taurin	⑰ mit Säuerungsmittel
⑨ mit Antioxidationsmittel	

Alle Preise verstehen sich in Euro inkl. Bedienung und MwSt.



GastroDoor

Königswinterer Straße 250 - 53227 Bonn
 Service 0228 3380560 - www.gastrodoor.de
 Ihr Partner - eine Marke der
 BERRA Advertising Agency GmbH
 BERRA: 3744 vom 04.01.2024
 Kartenschablone: 1404

CAFFETTERIA BARISTA SPECIALE

Caffé ^①	2,50
Espresso ^①	2,20
Espresso Doppio ^①	3,60
Espresso Macchiato ^{①,⑥}	2,50
Espresso Doppio Macchiato ^{①,⑥}	3,90
Espresso Corretto ^① mit Grappa oder Digestif	4,20
Cappuccino Italiano ^{①,⑥}	3,20
Chai Latte ^{①,⑥}	3,80
Milchkaffee ^{①,⑥}	3,20
Latte Macchiato ^{①,②,⑥} mit Karamell, Haselnuss, Kokosnuss, Vanille oder Zimt für je 0,70	3,80
Latte Macchiato Baileys ^{①,⑥}	4,90
Latte Macchiato Licor 43 ^{①,⑥}	4,90
Hot Cioccolata ^⑥	2,90
Hot Cioccolata Panna ^⑥	3,50
Kalte Milch ^⑥	1,60
Heiße Milch mit Honig ^⑥	2,90
Hafermilch oder Sojamilch	0,60

**Auf Wunsch kaffee- und milchhaltige Getränke
koffein- oder laktosefrei.**

BIERE

	0,2 l	0,3 l	0,5 l
Früh Kölsch ^{,A3}	2,10	3,00	5,00
Das beliebte Kölsch der Kölner wird nach Originalrezeptur von 1904 schonend im Slow Brewing Verfahren gebraut. Es duftet frisch und blumig, die Spritzigkeit erfrischt die Zunge. Am Gaumen gesellt sich eine angenehm herbe Note hinzu, die sich mit ausgewogener Süße verhält. Sehr süffig und balanciert.			
Früh Kölsch ^{©©,A3}	2,10	3,00	5,00
mit Cola Radler Alster Schuss			
Radeberger Pilsner ^{,A3}	0,33 l	3,40	
Radeberger Pilsner Alkoholfrei ^{,A3}	0,33 l	3,40	
Peroni Nastro Azzurro ^{,A3}	0,33 l	3,50	
Desperados ^{©,A3}	0,33 l	3,90	
Tequila flavoured Beer			
Allgäuer Büble Edelweissbier ^{,A1,A3}	0,5 l	4,90	
Allgäuer Büble Edelweissbier alkoholfrei ^{,A1,A3}	0,5 l	4,90	



SOFTDRINKS

	0,2 l	0,3 l	0,5 l
Coca-Cola [Ⓜ]	2,90	3,60	5,00
Coca-Cola Zero [Ⓜ]	2,90	3,60	5,00
Coca-Cola light [Ⓜ]	2,90	3,60	5,00
Fanta [Ⓜ]	2,90	3,60	5,00
Sprite [Ⓜ]	2,90	3,60	5,00
		0,25 l	0,75 l
Acqua Morelli non-sparkling (still)		2,70	6,90
Acqua Morelli sparkling (mit Kohlensäure versetzt)		2,70	6,90
		0,3 l	0,5 l
Eistee Lemon oder Peach		3,60	5,00
Bionade Holunder ^{,A3}	0,33 l		3,50
Bionade Ingwer-Orange ^{,A3}	0,33 l		3,50
Goldberg Ginger Ale [Ⓜ]	0,2 l		2,90
Goldberg Tonic Water [Ⓜ]	0,2 l		2,90
Goldberg Bitter Lemon [Ⓜ]	0,2 l		2,90
Red Bull [®] ENERGY DRINK [Ⓜ]			
Früh Sport Fassbrause Zitrone ^{Ⓜ,A3}	0,33 l		3,50
<p>Die spritzig-zitronige Erfrischung aus dem Hause Früh: Für Jung und Alt, Sportskanonen und Genussmenschen und alle, die gerne eine leckere, alkoholfreie und kalorienarme Alternative zum Kölsch trinken möchten. Der erfrischende Mix aus Zitronenlimonade und alkoholfreiem Früh Kölsch 0,0% ist zudem isotonisch, vitaminreich und absolut belebend.</p>			
Malzbier ^{Ⓜ,A3}	0,33 l		3,50



SÄFTE

granini - Orangensaft	0,2 l	2,90
frisch gepresster Orangensaft	0,2 l	5,90
granini - Apfelsaft, naturtrüb	0,2 l	2,90
granini - Rhabarber-Nektar	0,2 l	2,90
granini - Schwarze Johannisbeer-Nektar[®]	0,2 l	2,90
granini - Maracuja-Nektar	0,2 l	2,90
Apfelschorle naturtrüb	0,3 l	3,60
Schwarze Johannisbeer Schorle	0,3 l	3,60
Maracuja-Schorle	0,3 l	3,60
Rharbarber-Schorle	0,3 l	3,60

TEE SPECIALS

Basics	2,90
Earl Grey, Assam, Grüner Tee, Pfefferminztee, Kamillentee, Früchtetee, Orangen-Ingwertee	
Specials	3,30
frischer Minztee frischer Ingwertee	
Cancello Lebensfreude	3,90
frische Minze, frischer Ingwer, frische Orangen, frische Zitrone	
Portion Honig (8 g)	0,50

granini[®]

WEINE

OFFENE WEINE

	0,2 l
Pinot Grigio (Bianco)^{.N}	5,50
Chardonnay (Bianco)^{.N}	5,50
Lugana (Bianco)^{.N}	6,90
Montepulciano d'Abruzzo (Rosso)^{.N}	5,50
Primitivo (Rosso)^{.N}	6,50
Nero d'Avola (Rosso)^{.N}	5,50
Cerasuolo (Rosé)^{.N}	5,90
Lambrusco (Rosso frizzante)^{.N}	5,90

PROSECCO & CHAMPAGNER

Prosecco Soligo^{.N}	0,1 l	3,60
	0,2 l	6,50
Pommery Brut Royal^{.N}	0,2 l	18,50
Flasche Prosecco^{.N}	0,75 l	30,90

WEINE IN FLASCHEN

Pinot Grigio oder Chardonnay (Bianco)^{.N}	0,75 l	24,90
Lugana (Bianco)^{.N}	0,75 l	30,90
Montepulciano d'Abruzzo oder Nero d'Avola (Rosso)^{.N}	0,75 l	25,90
Primitivo (Rosso)^{.N}	0,75 l	28,90
Rosé^{.N}	0,75 l	26,90
Lambrusco (Rosso frizzante)^{.N}	0,75 l	30,90

Weitere Weinsorten (Flasche) auf Anfrage bei unseren Servicemitarbeitern.

LONGDRINKS

Aperol Spritz ^{2,3,N}		0,3 l	6,90
Der fruchtig-herbe Klassiker mit dem gewissen Etwas.			
Campari Spritz ^{3,7}		0,3 l	6,90
Erfrischend. Herb. Spritzig. Die zeitlose italienische Aperitif-Ikone.			
Campari Orange Tonic ^{2,3}		0,3 l	8,90
Crodino Spritz ^{2,7}		0,3 l	6,90
Don Pasquale Limoncello Spritz ^N		0,3 l	7,90
Don Pasquale Limoncello, Prosecco, Eis			
Absolut Vodka mit Red Bull ^{1,3,3,7}		0,3 l	8,90
Absolut Orange Bitter Lemon		0,3 l	8,90
Gin Tonic ⁸		0,3 l	8,90
Lillet Berry ^{7,N}		0,3 l	7,90
Lillet Blanc, Schweppes Russian Wild Berry			
Lillet Rosé ^N		0,3 l	7,90
Hugo ^{8,N}		0,3 l	6,90
Riemerschmid Barsirup Holunderblüte, Sekt, Limette, Minze			
Ballantine's Cola Orange ^{1,3}		0,3 l	8,90
Malibu & Ananas Orange		0,3 l	8,90
Caribbean White Rum with Coconut			
Cuba Libre mit Havana Club ^{1,3}		0,3 l	8,90
Ramazzotti Aperitivo Rosato ²		0,3 l	8,90

APERITIF

Aperol ^{2,3}	4 cl	3,90
Pernod ^N	4 cl	4,00
Martini Bianco ^N	4 cl	4,00
Martini Rosso ^N	4 cl	3,90

DIGESTIF

Fernet-Branca	2 cl	3,50
Ramazzotti	4 cl	3,90
Averna Amaro Siciliano ²	4 cl	3,90
Licor 43 ²	4 cl	3,90
Baileys ^{2,G}	4 cl	4,50
Malibu	4 cl	4,50
Caribbean White Rum with Coconut		
Disaronno Amaretto ^{2,HI}	4 cl	3,90
Molinari Extra Sambuca	2 cl	2,90
Limoncello	2 cl	2,90
italienischer Zitronenlikör		

SPIRITUOSEN

Vecchia Romagna	2 cl	4 cl
Absolut Vodka	3,50	5,20
	2,90	5,20
Sierra Tequila Silver	2 cl	2,90
Sierra Tequila Gold	2 cl	2,90
Rémy Martin	4 cl	5,90
V.S.O.P.		
Havana Club Añejo 3 Años	4 cl	5,90
Havana Club Añejo 7 Años[®]	4 cl	6,90
Ballantine's Finest[®]	4 cl	6,90
Beefeater London Dry Gin	4 cl	8,90

Weitere Spirituosen und Cocktails auf Anfrage.

GRAPPA

Nonino Friulano	2 cl	3,80
Nonino Merlot	2 cl	4,50

Weitere Grappa-Sorten bitte beim Personal anfragen

Vielen Dank für Ihren Besuch und auf Wiedersehen!

Ihr Canello Team

Vielen Dank!



Eigelstein 128 · 50668 Köln
Telefon +49 (0)221.37996430
Täglich geöffnet von 11.00 bis 23.00 Uhr

Besucht uns auch auf:



il Cancelllo



il_cancelllo