



Monte Palma

RISTORANTE & PIZZERIA

Originale da 1989

ÖFFNUNGSZEITEN

Di. – Sa. 16:00 bis 23:00 Uhr

So. u. Feiertage 16:00 – 23:00 Uhr

Montag ist Ruhetag

VORSPEISEN

98 Gefüllte Champignons

mit Gehacktem in Sahnesauce 11,50

99 Gefüllte Champignons

mit Krabben und Gehacktem in Sahnesauce 14,50

100 Funghi al' Italiana

frische Champignons mit Schnecken in Tomaten-Sahnesauce,
mit Käse¹ überbacken 14,50

101 Funghi alla Campagna

frische Champignons mit Spinat und Krabben in Tomaten-Sahnesauce 14,50

102 Zucchini al Forno

überbackene Zucchini mit Gehacktem in Tomatensauce 12,00

500 Melanzane

überbackene Auberginen mit Schinken^{2,7} und Gehacktem in Tomatensauce 12,00

ANTIPASTI

28 Lumache Bourgogna

Weinbergschnecken mit Kräuterbutter 11,00

29 Lumache del Cuoco

Weinbergschnecken nach Art des Hauses 12,50

30 Brokkoli al Gorgonzola

Brokkoli in Gorgonzola-Sahnesauce 11,50

31 Carpaccio

rohe Rinderfiletscheiben mit Zitrone, Öl und Parmesankäse 14,50

117 Bruschetta

Ciabatta mit frischen Tomaten, Knoblauch und Basilikum 6,50

Gemischte Vorspeisenplatte für 2 Personen 22,00

ZUPPE

32 Minestrone

Gemüsesuppe 6,50

33 Zuppa di Pomodoro

Tomatensuppe 6,50

34 Zuppa di Cipolla

Zwiebelsuppe 6,50

35 Zuppa di Funghi

Champignonsuppe 6,50

36 Zuppa alla Milanese

Rinderkraftbrühe mit Eierstich 6,50

INSALATE

20 Mista

gemischter Salat 6,50

21 Capricciosa

gemischter Salat mit Ei, Schinken^{2, 7} und Käse¹ 12,50

22 Paesana

gemischter Salat mit Paprika, Mais, Artischocken und Käse¹ 12,50

23 Isolotto

gemischter Salat mit Thunfisch, Artischocken und Ei 13,50

24 Mediterrania

gemischter Salat mit verschiedenen Meeresfrüchten 13,50

26 Di Pomodoro

frische Tomaten mit Zwiebeln 9,50

27 Francese

gemischter Salat mit gebratenem Hähnchen 13,50

301 Salmone

gemischter Salat mit gebratenem Lachs 15,50

Wir servieren alle Salate mit Hausdressing oder mit Essig & Öl.

PIZZA

1 Margherita

Tomatensauce, Käse¹ 8,50

2 Salami

Salami^{1,2,7}, Käse¹, Tomatensauce 11,50

3 Prosciutto

Schinken^{2,7}, Käse¹, Tomatensauce 11,50

4 Cipolla

Zwiebeln, Käse¹, Tomatensauce 10,50

5 Funghi

Champignons, Käse¹, Tomatensauce 11,50

6 Honolulu

Schinken^{2,7}, Ananas, Käse¹, Tomatensauce 12,50

7 Quattro Stagioni

Thunfisch, Schinken^{2,7}, Artischocken, Champignons, Käse¹, Tomatensauce 14,50

8 Calzone

Pizzatasche mit Champignons, Schinken^{2,7}, Zwiebeln, Käse¹, Tomatensauce 14,50

9 Capricciosa

von allem etwas^{1,2,7}, Tomatensauce 14,00

10 Pescatore

Meeresfrüchte, Knoblauch, Käse¹, Tomatensauce 15,50

PIZZA

11 Del Cuoco

Thunfisch, Paprika, Zwiebeln, Käse¹, Tomatensauce 14,50

12 Campagnola

verschiedene Gemüsesorten, Käse¹, Tomatensauce 14,50

13 Tonno

Thunfisch, Knoblauch, Käse¹, Tomatensauce 13,50

14 Bolognese

Fleischsauce, Käse¹, Tomatensauce 13,00

15 Mafiosa

Salami^{2,7}, Paprika, Zwiebeln, Peperoni, Käse¹, Tomatensauce 14,50

16 Pazza

Krabben, Thunfisch, Schinken^{2,7}, Käse¹, Tomatensauce 15,50

17 Pasta

Maccheroni, Zwiebeln, Champignons, Käse¹, Tomatensauce 15,50

18 Spinaci

Spinat, Knoblauch, Käse¹, Tomatensauce 14,50

19 Monte Palma

Schinken^{2,7}, Spargel, Erbsen, gekochtes Ei, Käse¹, Tomatensauce 15,50

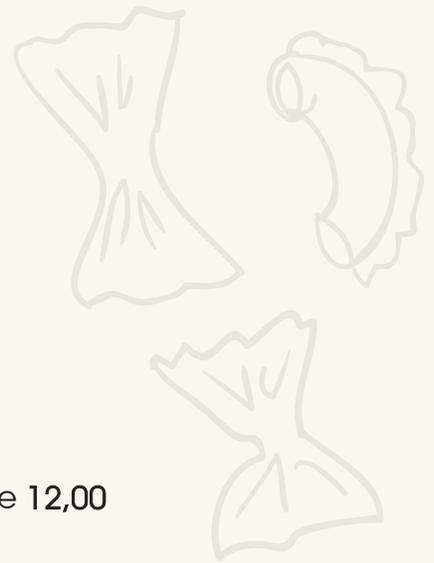
320 Alla Napoletana

Kapern, Sardellen, Käse¹, Tomatensauce 13,50

321 Rucola

Rucola, Parmesankäse, Parmaschinken, Käse¹, Tomatensauce 16,50

PASTA



41 Spaghetti Napoli

mit Tomatensauce 9,50

42 Spaghetti Bolognese

mit Fleischsauce 12,00

43 Spaghetti al Tonno

mit Thunfisch und Knoblauch in Tomatensauce 12,00

44 Spaghetti Carbonara

mit Speck, Ei und Käse¹ in Sahnesauce 12,50

45 Spaghetti Gorgonzola

mit Gorgonzola in Käse-Sahnesauce¹ 13,50

46 Spaghetti Frutti di Mare

mit verschiedenen Meeresfrüchten¹ 15,50

47 Spaghetti Giovanna

mit Spinat, Zwiebeln und Champignons in Tomatensauce¹ 13,50

48 Spaghetti della Casa

mit Schnecken und Tabasco in Tomatensauce¹ 14,50

104 Spaghetti Aglio Olio e Peperoncino

mit Knoblauchöl und Peperoni¹ 12,00

163 Spaghetti Manuele

mit Champignons, Spinat, Schinken^{2,7} und Ei in Tomatensauce¹ 13,50

263 Spaghetti Maria

mit Hähnchenbrust, Champignons, Zwiebeln und Mais in Sahnesauce¹ 15,50

264 Spaghetti Gambas

mit Gambas in Knoblauchöl, Peperoni und Rucola¹ 17,50

49 Farfalle al Salmone

Schmetterlingsnudeln mit Lachs in Tomaten-Sahnesauce¹ 15,50

50 Farfalle Brokkoli e Spinaci

Schmetterlingsnudeln mit Brokkoli, Spinat, Gorgonzola in Tomaten-Sahnesauce¹ 13,50

62 Farfalle Forchietta

Schmetterlingsnudeln mit Spinat, Krabben, Gorgonzola in Sahnesauce¹ 14,50

51 Maccheroni al' Arrabiata

mit Speck, Zwiebeln und Peperoni in Tomatensauce¹ 13,50

PASTA

52 Maccheroni Siciliana

mit Auberginen, Speck und Käse₁ in Tomatensauce 12,50

53 Maccheroni Quattro Formaggi

mit vier verschiedenen Käsesorten₁ 12,00

54 Maccheroni al Monte Palma

mit Schinken_{2,7}, Champignons, Erbsen, gekochten Eiern in Tomatensauce 13,50

55 Maccheroni al Piedro

mit Filethappen, Zwiebeln und grünem Pfeffer in Sahnesauce 16,50

347 Maccheroni don Calogero

mit Putenbrust, Steinpilzen und Zwiebeln in Sahnesauce 15,50

56 Tagliatelle alla Romana

grüne Bandnudeln mit Käse₁ und Schinken_{2,7} in Sahnesauce 13,50

57 Tagliatelle alla Boscaiola

grüne Bandnudeln mit Speck, Zucchini und Pilzen in Tomatensauce 13,50

58 Tortellini alla Panna

mit Schinken_{2,7} in Sahnesauce 12,50

59 Tortellini Montanara

mit Champignons und Schinken_{2,7} in Sahnesauce 13,50

60 Lasagne

gefüllt mit Bolognese und mit Käse überbacken 12,50

61 La Pastata

verschiedene Nudelsorten mit Champignons, Speck in Sahnesauce 14,50

63 Tris di Pasta

drei verschiedene Nudelgerichte 16,50

305 Cannelloni di Carne

gefüllt mit Bolognese und mit Käse₁ überbacken 12,00

110 Panzerotti

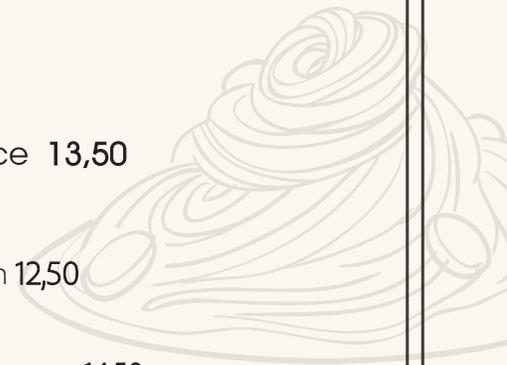
frische Pasta gefüllt mit Spinat, Brokkoli und Kräutern in Gorgonzola-Sahnesauce 15,50

37 Gnocchi Quattro Formaggi

überbacken mit vier verschiedenen Käsesorten₁ 12,50

38 Gnocchi alla Chef

mit Zwiebeln, Champignons, Bolognese und Parmesankäse₁ in Tomatensauce 12,50



PESCE

64 Calamari Fritti

frittierte Tintenfischringe 18,50

65 Calamari Livonese

Tintenfischringe in Tomatensauce 19,50

66 Gamberi Fritti

frittierte Gambas 22,00

67 Gamberi al Vino Bianco

Gambas mit Knoblauch in Weißweinsauce 23,00

68 Gamberi alla Pizzaiola

Gambas mit Knoblauch in Tomatensauce 23,50

69 Salmone Vino Bianco

gegrillter Lachs mit Zwiebeln in Sekt-Sahnesauce 24,50

70 Tonno al Vino Bianco

gegrillter Thunfisch mit Zwiebeln in Weißwein-Sahnesauce 25,50

71 Pesciolini Fritti

frittierte Sardellen 16,50

72 Alice Fritti

Sardellen mit Zwiebeln in Essig gebraten 16,50

73 Piatto di Mare

verschiedene Fischarten mit Beilagen (für 2 Personen) 48,00

75 Gamberi alla Griglia

gegrillte Gambas 22,00

76 Salmone alla Griglia

gegrillter Lachs mit Kräutern 24,50

304 Tonno Pizzaiola

frischer Thunfisch mit Zwiebeln, Paprika, schwarzen Oliven, Kapern in Tomatensauce 27,50

306 Dorade

gegrillt mit Kräutern 22,00

Es werden jeweils Bratkartoffeln, Gemüse und ein kleiner gemischter Salat als Beilage gereicht.

CARNE

379 Bistecca Siciliana

Rumpsteak mit Kapern, Oliven und Knoblauch in Tomatensauce 27,50

79 Bistecca Funghi

Rumpsteak mit Pilzen in Sahnesauce 27,50

80 Bistecca di Cipolla

Rumpsteak mit Zwiebeln 26,50

81 Bistecca al' Aglio

Rumpsteak mit Knoblauch 26,50

82 Filetto al Pepe

Filetsteak mit grünem Pfeffer in Sahnesauce 33,50

83 Filetto Forchietta

Filetsteak nach Art des Hauses in Sahnesauce 33,50

84 Filetto al Gorgonzola

Filetsteak mit Gorgonzola-Sahnesauce 33,50

85 Filetto alla Griglia

gegrilltes Filetsteak 33,00

86 Filetto Casanova

Filetsteak mit Pilzen, Krabben und grünem Pfeffer in Sahnesauce 35,50

87 Griglia Mista

verschiedene Fleischsorten vom Grill 26,50

88 Saltinbocca alla Romana

Medaillons vom Schwein mit Schinken^{2,7} und Salbei 19,50

89 Scaloppina al Valdostana

Medaillons vom Schwein mit Schinken^{2,7} und mit Käse¹ überbacken 19,50

90 Scaloppina al Limone

Medaillons vom Schwein in Zitronensauce 19,50

Es werden jeweils Bratkartoffeln, Gemüse und ein kleiner gemischter Salat als Beilage gereicht.

CARNE

91 Scaloppina Marsala

Medaillons vom Schwein in Marsala-Sahnesauce 19,50

302 Agnello al' Aglio

Lammkotelett in Knoblauch 22,00

402 Agnello alla Griglia

gegrilltes Lammkotelett 22,00

502 Agnello Paesana

Lammkotelett mit Paprika und Oliven in Tomatensauce 23,50

503 Putenschnitzel in Orangen-Sahnesauce 19,50

CARNE DI MAIALE

92 Filetto Pizzaiola

Schweinefilet mit Paprika, Oliven, Kapern und Zwiebeln in Tomatensauce 19,00

93 Filetto al Vino Bianco

Schweinefilet mit Spargel und Pilzen in Weißwein-Sahnesauce 19,00

94 Scaloppina alla Panna

Schweinemedallions mit Spinat und Brokkoli in Gorgonzola-Sahnesauce 19,50

95 Scaloppina Parmiggiana

Schweinemedallions mit Aubergine, Basilikum und Mozzarella in Sahnesauce 19,50

96 Saltinbocca alla Milanese

Schweinemedallions mit Aubergine, Zwiebeln in Tomatensauce,
mit Käse überbacken 19,50

Es werden jeweils Bratkartoffeln, Gemüse und ein kleiner gemischter Salat als Beilage gereicht.

DOLCI

Zabaglione

Marsalacreme mit Vanilleeis 8,50

Tiramisù

hausgemacht 6,50

Panna Cotta

Italienischer Sahnepudding 6,50

Cassata

Eistorte mit kandierten Früchten 7,50

Tartufo

Schokoladenpraline gefüllt mit Vanilleeis und Nusstücken 7,50

Quadrotto

Schokoladeneis 6,50

Soufflé

Schokoladentörtchen 7,50

Parfait

aus sizilianischen Pistazien, gefüllt mit Amarensauce 7,50

Gelato Cioccolato

Vanilleeis mit Schokosauce 6,00



GETRÄNKE

HEISSE GETRÄNKE



Kaffee¹⁰

3,00

Espresso¹⁰

2,50

Espresso doppio¹⁰

5,00

Cappucino¹⁰

3,50

Latte Macchiato

4,00

Heiße Schokolade

3,50

Tee (verschiedene Sorten)

2,50

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Coca Cola^{1,10}

0,3 l / 0,4 l | 2,50 / 3,00

Fanta^{1,2}

0,3 l / 0,4 l | 2,50 / 3,00

Mineralwasser

0,3 l / 0,4 l | 2,50 / 3,00

Apfelsaft (100 %)

0,3 l / 0,4 l | 2,50 / 3,00

Orangensaft (100 %)

0,3 l / 0,4 l | 2,50 / 3,00

Maracujasaft (100 %)

0,3 l / 0,4 l | 2,50 / 3,00

Traubensaft (100 %)

0,3 l / 0,4 l | 2,50 / 3,00

Bitter Lemon⁷

0,3 l / 0,4 l | 3,50 / 4,00

Malzbier

0,3 l / 0,4 l | 3,00 / 3,50

Sprite⁷

0,3 l / 0,4 l | 2,50 / 3,00

San Pellegrino

0,75 l | 6,50

BIERE

König Pilsener

0,3 l / 0,4 l | 3,00 / 4,00

König Pilsener (alkoholfrei)

0,3 l | 3,00

Erdinger Weißbier

0,5 l | 4,50

Erdinger Weißbier (alkoholfrei)

0,5 l | 4,50

Diebels Alt

0,3 l / 0,4 l | 3,00 / 4,00

WEINE

Vino Rosso

Montepulciano trocken

0,2 l | 6,50

Primitivo trocken

0,2 l | 7,50

Nero D'avola trocken

0,2 l | 7,50

Merlot halbtrocken

0,2 l | 6,50

Lambrusco lieblicher Perlwein

0,2 l | 6,50

Vino Bianco

Pinot Grigio trocken

0,2 l | 6,50

Lugana trocken

0,2 l | 7,50

Chardonnay trocken

0,2 l | 7,50

Frizzantino lieblicher Perlwein 0,2

l | 6,50

Vino Rosé

Rosato trocken

0,2 l | 6,50



SPIRITUOSEN

Sambuca

2 cl | 3,00 €

Grappa della Casa

2 cl | 5,00 €

Martini Bianco

4 cl | 4,00 €

Cinzano Rosso

4 cl | 4,00 €

Campari

4 cl | 4,00 €

Cynar

4 cl | 4,00 €

Limoncello

4 cl | 4,00 €

Fernet

4 cl | 4,00 €

Vecchia Romagna

4 cl | 4,00 €

Ramazotti

4 cl | 4,00 €

Averna

4 cl | 4,00 €

Jägermeister

4 cl | 4,00 €



APERITIFS | COCKTAILS

Prosecco

0,1 l | 5,50 €

Aperol Spritz

0,3 l | 6,50 €

Limoncello Spritz

0,3 l | 6,50 €

Campari Orange

0,3 l | 6,50 €

Hugo

0,3 l | 6,50 €

Lillet Wildberry

0,3 l | 7,50 €

Fruchtcocktail

0,3 l | 6,50 €

Alle Preise in Euro, inkl. Service und MwSt.

Alle Gerichte auch
zum Mitnehmen!

KENNZEICHNUNG ZUSATZSTOFFE

Unsere Getränke und Speisen können folgende Zusatzstoffe enthalten.
Sofern Zusatzstoffe enthalten sind, befindet sich eine entsprechende Ziffer hinter
dem Getränk / der Speise.

- | | |
|---|--|
| 1 mit Farbstoff | 9 mit Milcheiweiß |
| 2 mit Konservierungsstoff | 10 koffeinhaltig |
| 3 mit Geschmacksverstärker | 11 chininhaltig |
| 4 mit Süßungsmittel/n | 12 geschwärzt |
| 5 mit Zuckerart und Süßungsmitteln (kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken) | 13 geschwefelt |
| 6 enthält eine Phenylalaninquelle (bei Verwendung von Aspartam) | 14 mit Nitritpökelsalz |
| 7 mit Antioxidationsmittel | 15 mit Nitrat |
| 8 mit Phosphat | 16 gewachst |
| | 17 mit Taurin |
| | 18 gentechnisch veränderter Rohstoff (Mais, Reis, Soja) |

Bei Fragen zu Allergenen wenden Sie sich gerne an das Personal.



Monte Palma

RISTORANTE & PIZZERIA

Originale da 1989

**Sie planen eine Veranstaltung?
Sprechen Sie uns an.**