

Benvenuti



in unserem Ristorante "da mé" oder zu Deutsch "bei mir".

Denn bei uns fühlt man sich nicht nur wie in Italien, sondern auch wie zu Hause. In unserem Familienbetrieb steht italienisches Herzblut nämlich an oberster Stelle! Mit dem besonderen Ambiente, sowie der kreativen Küche, möchten wir die Freude an unserer Arbeit zum Ausdruck bringen. Unsere typisch herzliche Gastfreundschaft, sowie die Liebe zum Detail, fallen bestimmt sofort ins Auge.

In unserer Familie sind Frische und Qualität besonders wichtig, darum bereiten wir jede einzelne Speise mit viel Amore e Passione für Sie zu. Wir bitten daher um Ihr Verständnis, falls es mal ein wenig länger dauern oder ein Gericht nicht verfügbar sein sollte. Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Durchblättern und einen guten Appetit. Bei Fragen, Anregungen oder Kritik können Sie sich jederzeit an uns wenden.

Famiglia Santacroce





Antipasti / Starters / Vorspeisen

Antipasto Italiano (Für 2 Personen)

- mit Italienischem Aufschnitt, Gemüse und Käse (Pecorino, Mozzarella) ^{B,C,I,7}
- mit tagesaktuellem Fisch ⁴

22,00 €

24,00 €

Antipasto Quartieri Spagnoli ^{C,7}

Italienischer Rohschinken auf Rucolabett mit Büffelmozzarella aus Neapel und Oliven aus Kampanien

17,50 €

Caprese ⁷

Frische Tomaten, Büffelmozzarella aus Neapel, frischer Basilikum und Balsamicocrema

13,90 €

Carpaccio Classico ⁷

Hauchzartes Rinderfilet mit Rucola und gehobeltem Parmesan

15,50 €

Vitello Tonnato ^{4,8}

Gekochtes Kalbfleisch hauchdünn aufgeschnitten, mit einer Thunfisch-Mayonnaise-Soße übergossen und mit Kapern garniert

15,90 €

Scugnizzo Salato ^{1,7,B,C} (Ausreichend für 2 Personen)

Frittierte Teigbällchen mit Rucola, Parmesan, Cocktailtomaten und ital. Rohschinken

16,90 €

Bruschetta ⁷

Geröstetes Weißbrot mit klein gewürfelten Tomaten, Knoblauch, Oregano und Basilikum

9,90 €

Italienischer Käseteller ⁷

Fünf verschiedene italienische Käsesorten, mit hausgemachtem Brot und Honig

16,40 €

Provolone al Forno ^{1,7}

Geschmolzener Hartkäse aus Tomatensoße, mit hausgemachtem Brot

13,90 €

Rindertatar ^{3,6}

Mageres Rindfleisch mit Eigelb, Tomaten, Sesam, Sojasoße und Zwiebeln

15,90 €

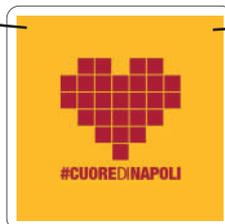




Insalate / Salate / Salads

Gemischter Salat Buntsalat, Tomaten, Mais, Zwiebeln, Gurken und Paprika	8,00€
Rucolasalat ⁷ Rucola, Kirschtomaten, gehobelter Parmesan und Balsamicocreame	9,00€
Bauernsalat ⁷ Buntsalat, Zwiebeln, schwarze Oliven und Schafskäse	11,50€
Italienischer Salat ^{3,4,B,C,J} Buntsalat, Ei, Schinken, Zwiebeln, Mais, Tomaten, Gurken, Paprika, Käse und Thunfisch	13,00€
Putensalat ^{J,7} Buntsalat, Mais, Oliven, Karotten, Schafskäse, Putenstreifen, Gurken, Tomaten und Paprika	15,90€
Salat Dello Chef ^{2,8,B,C} Buntsalat, Melone, Garnelen, Pinienkerne, Gurken, Tomaten und ital. Rohschinken	15,90€

Hausgemachtes Dressing: wahlweise Joghurt-⁷, Essig/Öl- oder Senfdressing¹⁰





Pasta / Nudeln / Noodles

Unsere Nudelgerichte werden alle frisch zubereitet.

Spaghetti Pomodoro ¹ mit hausgemachtem Sugo Napoli, nach traditionellem Rezept über mehrere Stunden geköchelt	10,50€
Spaghetti Aglio, Olio e Peperoncino ¹ mit Olivenöl, Chili und Cocktailtomaten	10,90€
Spaghetti alle Vongole ^{1,4} mit Venusmuscheln in Weißweinsauce	15,50€
Penne Bolognese ¹ mit hausgemachter Hackfleischsauce (Rind), nach traditionellem Rezept über mehrere Stunden geköchelt	12,90€
Penne Salmone ^{1,4} Räucherlachs in Sahnesauce, verfeinert mit Tomate und Parmesan	14,90€
Penne con Salsiccia ^{1,4} mit italienischer Salsiccia in leichter Tomatensauce	14,90€
Tortellini Panna e Prosciutto ^{1,7,B,C,J} mit Schinken-Sahne-Sauce, verfeinert mit Tomate und Parmesan	12,50€
Gnocchi Burro e Salvia ^{1,7} mit Butter, Salbei und Parmesan	11,70€
Gnocchi Dello Chef ^{1,7,8} mit Sahne, Gorgonzola und Walnüssen	12,90€
Gnocchi da mé ^{1,7} mit frittierten Auberginen, Salsiccia, Burrata, Cocktailtomaten, Basilikum und Knoblauch	16,90€
Spaghetti Carbonara ^{3,7} mit Eigelb, Pecorino und Guanciale	14,90€



Zu jedem Pasta-Gericht servieren wir auf Wunsch Parmesan dazu.

Für unsere Bambinis sind alle Nudelgerichte auch als Kinderportion möglich: 9,00€





Cotoletta / Schnitzel / Cutlet

Alle Schnitzel werden mit Pommes Frites und einem Beilagensalat serviert.

Schnitzel Wiener Art ^{1,3} klassisch paniert	14,90 €
Bolognese-Schnitzel ^{1,3,7} Hackfleischsoße & Käse überbacken	17,90 €
Rahm-Schnitzel ^{1,3,7,10,A,B} klassische Rahmsoße	17,90 €
Jäger-Schnitzel ^{1,3,10,A,B} klassische Jägersoße	17,90 €
Parmesan-Schnitzel ^{1,3,7} Käse-Sahnesoße & Käse überbacken	17,90 €

Unsere Schnitzel werden stets frisch geklopft und paniert.





Carne / Fleisch / Meat

- Involtini alla Italiana** ^{7,B,C,J} 21,90 €
Feine Schweinerouladen gefüllt mit Fior di Latte und italienischem Kochschinken
- Tagliata di manzo alla griglia** ⁷ 27,90 €
Geschnittenes Rumpsteak vom Rind, auf dem Grill gebraten, auf Rucolabett, mit Cocktailtomaten, gehobeltem Parmesan und Balsamicocreme
- Bistecca di manzo alla griglia** ⁷ 25,90 €
Rumpsteak vom Rind, auf dem Grill gebraten, mit Kräuterbutter
- Duetto di carne** ^B 24,90 €
Kombination aus einem halbem Rumpsteak und italienischer Salsiccia

Pesce / Fisch / Fish

- Calamari fritti** ^{1,3,14} 19,90 €
Hausgemachte Tintenfischringe mit Zitrone
- Filetto di orata alla griglia** 24,90 €
Gegrilltes Doradenfilet, mit Kräuterölen verfeinert

**Zu allen Fleisch- und Fischgerichten servieren wir als Beilage
wahlweise Bratkartoffeln oder gegrilltes Gemüse.**





Pizza Napoletana

Italienisches Mehl, italienische Tomaten & echter Fior di latte. Gebacken im Holzofen bei 430°C.

Pizzabrot ¹

wahlweise mit Knoblauch, Oregano oder Tomatensoße

6,00€

Margherita ^{1,7}

Tomatensoße, Mozzarella, Basilikum und Olivenöl

10,70€

Salame ^{1,7,B}

Tomatensoße, Mozzarella und italienische Salami

12,10€

Piccante ^{1,7,B}

Tomatensoße, Mozzarella und italienische Peperonisalami

12,10€

Prosciutto ^{1,7,B,C,J}

Tomatensoße, Mozzarella und italienischer Kochschinken

12,10€

Mista ^{1,7,B,C,J}

Tomatensoße, Mozzarella, frische Champignons, italienische Salami und Kochschinken

13,10€

Da Mé ^{1,7,B}

Tomatensoße, Mozzarella, grüne Peperoni, italienische Peperonisalami und Schafskäse

13,40€

Hawaii ^{1,7,B,C,I,J} „San Gennaro perdonaci!“

Tomatensoße, Mozzarella, italienischer Kochschinken und Ananas

13,40€

Sassic e Friariell ^{1,7,B}

Mozzarella, italienischer Stengelkohl, italienischer Salsiccia

14,40€

Bianca ^{1,7,B,C,J}

Sahnesoße, Mozzarella, italienischer Kochschinken und Mais

13,40€





Pizza Napoletana

Italienisches Mehl, italienische Tomaten & echter Fior di latte. Gebacken im Holzofen bei 430°C.

Vegetariana ^{1,7}	13,40€
Tomatensoße, Mozzarella und gegrilltes Gemüse	
Frutti di Mare ^{1,2,7,4,14}	15,40€
Tomatensoße, Mozzarella und Meeresfrüchte (wahlweise mit oder ohne Knoblauch)	
Quattro Stagioni ^{1,7,B,C,J}	13,90€
Tomatensoße, Mozzarella, italienischer Kochschinken, Artischocken, Oliven und Pilze	
Quattro Formaggi ^{1,7}	13,40€
Tomatensoße, Mozzarella, Gorgonzola, Parmesan und Schafskäse	
Strana ^{1,4,7,8}	13,40€
Tomatensoße, Mozzarella, Sardellen, Kapern und Knoblauch(Achtung Salzig)	
Tonno ^{1,4,7}	13,40€
Tomatensoße, Mozzarella, Thunfisch und Zwiebeln	
Parma ^{1,7,B,C}	15,40€
Tomatensoße, Mozzarella, italienischer Rohschinken, Rucola, Balsamico und Parmesan	
Bologna ^{1,7,B,C}	15,40€
Pistazienpesto, Mozzarella, Mortadella und gehobelter Parmesan	

VANOZZA Jede Pizza kann wahlweise mit veganem Mozzarella bestellt werden **+3,00€**

Extra Zutaten:

Italienische Salami, italienischer Kochschinken, italienische Peperonisalami, Pilze, Paprika, Kapern, Mais, Ananas, Knoblauch, Oliven, Artischocken, Sardellen, Zwiebeln, italienischer Rohschinken, Rucola, Thunfisch, Schafskäse, Gorgonzola, Parmesan **je +1,00€**





Contorni / Beilagen / Side dishes

Pommes Frites oder Kroketten	5,50€
Ofenkartoffeln Wahlweise mit Thymian	5,50€
Verdure Grigliate gegrillte Aubergine, Zucchini und Paprika	5,50€

Dolce / Nachtisch / Desserts

Pizza Dolce ^{1,6,7,8} mit Nutella und Obst der Saison (Ausreichend für 2 Personen)	9,90€
Scugnizzielli ^{1,6,7,8} frittierte Teigbällchen mit Nutella und Obst der Saison (Ausreichend für 2 Personen)	11,50€
Hausgemachte Pannacotta ⁷ mit verschiedenen Soßen	6,90€
Crème Brûlée ^{3,7}	6,90€
Hausgemachtes Tiramisu ^{1,7,,L}	6,90€
Tartufo ^{7,8} mit verschiedenen Sorten	7,90€
Zitronen- oder Orangensorbet ^{7,8} – mit Vodka	6,90€ 7,90€





Alkoholfreie Getränke

Acqua Morelli (still oder sprudel)	0,25l	2,90€
Acqua Morelli (still oder sprudel)	0,75l	6,00€
Coca Cola <small>A,C,L</small> (auch Zero oder Light <small>A,C,E,I,L</small>)	0,3l	3,50€
Fanta <small>A,C</small>	0,3l	3,50€
Mezzo Mix <small>A,C,L</small>	0,3l	3,50€
Zitronenlimonade <small>B</small>	0,3l	3,50€
Eistee San Benedetto <small>C,I,L</small> Pfirsich oder Zitrone	0,3l	3,50€
Apfelsaft	0,3l	3,50€
Orangensaft	0,3l	3,50€
Johannisbeersaft	0,3l	3,50€
Maracujasaft	0,3l	3,50€



Birra / Bien / Beer

Braustüb'l Pils ₁	0,33l	3,30 €
Braustüb'l Pils alkoholfrei ₁	0,33l	3,30 €
Braustüb'l Naturtrübes Helles ₁	0,33l	3,30 €
Grohe Helles ₁	0,33l	3,80 €
Grohe Naturradler ₁	0,33l	3,80 €
Braustüb'l Hefeweizen ₁	0,5l	4,80 €
Braustüb'l Weißbier alkoholfrei ₁	0,5l	4,80 €
Birra Moretti ₁ (Venetien)	0,33l	4,30 €
Moretti Limone ₁ (Venetien)	0,33l	4,30 €
Ichnusa Sarda ₁ (Sardinien)	0,33l	4,30 €
Ichnusa Sarda ₁ non filtrata (Sardinien)	0,33l	4,30 €
Peroni ₁ (Latium)	0,33l	4,30 €
Nastro Azzurro ₁ (Latium)	0,33l	4,30 €





Heiße Getränke

Espresso ^L		2,50€
Americano ^L		2,80€
Cappuccino ^{7,L}		3,50€
Latte Macchiato ^{7,L}		4,00€
Tee (verschiedene Sorten)		2,90€

Aperitif

Bianca Vigna Cult Prosecco del Veneto Frizzante IGT ^{E,J}	0,1l	6,00€
Bianca Vigna Cult Prosecco del Veneto Frizzante IGT ^{E,J}	0,75l	23,00€
Campari Soda / Orange ^A		8,00€
Aperol Spritz ^{A,D,E,J}		8,00€
Limoncello Spritz ^{E,J}		8,00€
Lillet Schweppes Russian Wild Berry ^{E,A,C}		8,00€

Spirituosen

Hausgemachter Limoncello		2cl	4,50€
Grappa della Casa		2cl	4,50€
Grappa Amarone Riserva		2cl	6,00€
Grappa Barolo		2cl	7,00€
Fernet Branca		4cl	5,00€
Ramazotti		4cl	4,50€
Averna		4cl	4,50€
Jack Daniels		4cl	5,00€
Obstbrände		2cl	4,00€
Sambuca		2cl	4,50€





Vini della Casa

VALPANTENA ^E

Weiß-/Rosé-/Rotwein – Venetien

0,2l 6,50€

Vini Aperti

PINOT GRIGIO DOC ^E

LUGANA DOC ^E

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC ^E

PRIMITIVO DOC ^E



0,2l 6,50€

0,2l 8,50€

0,2l 6,50€

0,2l 6,50€

Vini Bianchi

PINOT GRIGIO DOC ^E Tramin – Südtirol

Rebsorte: 100 % Grauburgunder / Farbe: funkelndes Hellgelb / Duft: frisches Bouquet, erinnert an Frühlingsblumen und grüne Äpfel / Geschmack: mittlere Fülle, feine Frucht und eine erfrischende Säure verwöhnen den Gaumen

0,75l 28,00€

LUGANA „TORRE DEL FALASCO“ DOC ^E Valpantena – Venetien

Rebsorte: 100 % Trebbiano di Lugana / Farbe: helles Strohgelb / Duft: Blüten, Pfirsich, Ananas, Zitrusaromen, würzig / Geschmack: ausgeprägt fruchtig, erfrischende Säure, saftig

0,75l 28,00€

FALANGHINA IGT ^E Vinosaia – Kampanien

Rebsorte: 100 % Falanghina / Farbe: funkelndes Hellgelb mit grünlichen Reflexen / Duft: frisch und fruchtig, Quitten / Geschmack: fruchtbetont, Anklänge von Banane, angenehme Fülle, erfrischende Säure, harmonischer Nach-hall

0,75l 26,00€





Vino Rosato

ROSÉ FRIZZANTE IGT ^E Valpantena – Venetien

0,75l 21,00€

Rebsorte: 60 % Corvina, 30 % Rondinella, 10 % Molinara / Farbe: funkelndes Hellrot / Duft: Himbeere und Rosenblüten, frische Nase / Geschmack: fruchtbetont, harmonisch, belebend und angenehm trocken

Vini Rossi



VALPOLICELLA VALPANTENA RITOCCHO DOC ^E

0,75l 25,00€

Valpantena – Venetien

Rebsorte: 70 % Corvina Veronese, 25 % Rondinella, 5 % Corvinone / Farbe: Rubinrot mit granatroten Reflexen, tiefdunkel und glanzvoll / Duft: intensiv nach Kirschen und Waldfrüchten / Geschmack: voll und samtig zugleich, sehr fruchtig, erfrischende Säure, nobles Tannin, langer Nachhall

LAMBRUSCO DOLCE ^E

0,75l 20,00€

Cavicchioli – Emilia Romagna

Rebsorte: verschiedene Lambrusco-Klone / Farbe: Dunkelrot mit schwarzen Reflexen / Duft: ausdrucksvolle Nase mit dunklen Beeren und Rosenblüten / Geschmack: fruchtig, saftig und süß mit harmonischer Restsüße und frischer Perlage

SUSUMANIELLO ROSSO DEL SALENTO „SERRE“ IGP ^E

0,75l 29,00€

Due Palme – Apulien

Rebsorte: 100 % Susumaniello / Farbe: tiefes Rubinrot / Duft: Pflaume, rote Beeren, Gewürze / Geschmack: kräftig, geballte Frucht, kräftiger Körper, samtige Tannine

Alle Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer und Bedienung.

Allergene: 1 Gluten, 2 Krebstiere/-erzeugnisse, 3 Eier/-erzeugnisse, 4 Fisch/-erzeugnisse, 6 Soja/-erzeugnisse, 7 Laktose/Milch/-erzeugnisse, 8 Schalenfrüchte, 10 Senf, 14 Weichtiere

Inhaltsstoffe: A Farbstoffe, B Konservierungsstoffe, C Antioxidationsmittel, D Chinin, E Sulfite, I Süßungsmittel, J Stabilisator, L Koffein

Im Zweifelsfall und bei weiteren Fragen zu den in unseren Produkten enthaltenen allergenen Zutaten und Verarbeitungshilfsstoffen geben wir Ihnen gerne detaillierte Auskunft. Bitte sprechen Sie uns an.

