

Cinque Terre Restaurant

☎ 02203 1833298

📍 Kölner Str. 149 51149 Köln



Alle Speisen und Getränke auch zum mitnehmen

Antipasti / Vorspeisen

Antipasti / Vorspeisen

- | | |
|---|---------|
| 1. All'italiana | 15,50 € |
| gemischter Aufschnitt z.B. Parmaschinken, gekochter Schinken, Salami, Käse, Oliven | |
| 2. Carpaccio | 14,50 € |
| rohe Rindfleischscheiben mit Rucola und gehobeltem Parmesan | |
| 3. Vitello Tonnato | 14,50 € |
| Kalbsfleischscheiben mit Thunfischsoße und Kapern | |
| 4. Caprese | 12,50 € |
| Tomaten, Mozzarella, Basilikum, Olivenöl | |
| 5. Carpaccio di Polpo | 16,50 € |
| Tintenfischcarpaccio, Rucola, Olivenöl | |
| 6. Verdure grigliate | 14,50 € |
| Kalte, gemischte Gemüsevorspeise z.B. Zucchini, Auberginen, Peperoni, Pilze, Oliven, Artischocken | |
| 7. Bruschetta | 8,90 |
| € Broteischnen geröstet mit Tomaten mit/und Knoblauch | |

8. Zuppa di Pomodoro 8,00
€
Tomatensuppe

Insalate / Salate

(mit Balsamico-, Essig - Öl oder Joghurtdressing)

- | | |
|--|---------|
| 1. Mista | 13,50 € |
| verschiedene Salatsorten, Mais, Gurken, Thunfisch, Zwiebeln, Kirschtomaten | |
| 2. Cinque Terre | 14,50 € |
| verschiedene Salatsorten, Zwiebeln, Thunfisch, Oliven, getrockneten Tomaten, gehobelter Parmesan | |
| 3. Tacchino | 15,50 € |
| verschiedene Salatsorten, Kirschtomaten, Mozzarella, Putenbruststreifen, in Orangendressing | |
| 4. Ziegenkäse | 14,50 € |
| verschiedene Salatsorten, Kirschtomaten, Mais, Ziegenkäse, Honig und Rosmarin | |
| 5. Capricciosa | 15,50 € |
| verschiedene Salatsorten, Gurken, Tomaten, Zwiebeln, Kochschinken, Ei | |
| | 7,00 |
| 6. Beilagensalat | € |
| verschiedene Salatsorten, Gurken, Tomaten, Zwiebeln | |

Pasta / Nudeln

- | | |
|--------------------------------|-------------|
| 1. Spaghetti Napoli | mit 11,00 € |
| Tomatensoße, Basilikum | |
| 2. Penne alla Matriciana | mit 12,50 € |
| Tomatensoße, Speck | |

-
3. Penne all'Arrabbiata 11,50 €
mit Tomatensoße, Peperoni
 4. Spaghetti Bolognese mit 12,00 €
Hackfleischsoße
 5. Spaghetti Aglio, Olio e Peperoncino mit 11,00 €
Knoblauch, Olivenöl, Peperoni
 6. Spaghetti Carbonara mit 14,00 €
Speck, Ei, mit oder ohne Sahnesoße
 7. Spaghetti alle Vongole mit 16,50 €
Venusmuscheln, Zwiebeln, Kirschtomaten
 8. Tagliatelle Spinaci e Gorgonzola mit 15,00 €
Spinat und Gorgonzola
 9. Tagliatelle allo Scoglio 21,50 €
mit verschiedenen Meeresfrüchten
 10. Tagliatelle al Salmone e Pistacchio sul letto di Bufala .. 21,50 €
mit Lachs, Pistazienpulver auf Büffelmozzarella
 11. Tagliatelle Tartufata 17,50 € in
Trüffelbuttersoße (mit oder ohne Sahne)
 12. Panzerotti Tartufata 18,50 € mit
Fleisch und Käse gefüllte Nudeln in Trüffelbuttersoße
(mit oder ohne Sahne)
 13. Panzerotti Salvia 18,00 € mit
Zitrone und Käse gefüllte Nudeln in Salbeibuttersoße

Pasta / Nudeln

14. Penne quattro Formaggi 14,50 € mit
vier Käsesorten
15. Lasagne classica 13,90 € mit
Hackfleisch
16. Cannelloni vegetale 13,90 €
gefüllt mit Ricotta und Spinat

Pizza

alle Pizzen mit Tomatensoße ^{1,2,3}, Mozzarella ^{1,G} und Oregano
(Durchmesser ca. 30 cm)

- | | |
|--|-------------|
| 1. Margherita | 10,00 € |
| mit Tomatensoße ^{1,2,3} | |
| 2. Salami | 11,50 € |
| mit Salami ^{1,2,3,I,G} | |
| 3. Prosciutto | 11,50 € |
| mit Schinken ^{1,2,3,4} | |
| 4. Prosciutto e Funghi | mit 13,00 € |
| Schinken ^{1,2,3,4} und Champignons | |
| 5. Funghi | 11,50 € |
| mit Champignons | |
| 6. Tonno e Cipolla | 13,50 € |
| mit Thunfisch ¹⁰ , Zwiebeln | |
| 7. Tonno e Spinaci | mit 14,50 € |
| Thunfisch ¹⁰ , Spinat, Gorgonzola ^{1,3,G} , Knoblauch | |
| 8. Spinaci e Salmone | mit 15,50 € |
| Spinat, Lachs ^{1,D} , Knoblauch | |
| 9. Spinaci e Gamberetti | mit 14,50 € |
| Spinat, Shrimps ^{1,D} , Knoblauch | |
| 10. Vegetariana | mit 13,50 € |
| Broccoli, Spinat, Champignons, Paprika, Knoblauch | |
| 11. Parmigiana | 14,50 € |
| mit Schinken ^{1,2,3,I,G} , gegrillte Auberginen, Ei ^G ,
und gehobeltem Parmesan ^{1,2,3G} | |

12. Diavola 13,00 €
mit scharfer Salami ^{1,2,3,I,G}, Paprika und scharfem Öl

Pizza

13. Capricciosa 14,50 €
mit Schinken ^{1,2,3,4}, Champignons, Artischocken, Oliven und Ei
G

14. Pizza quattro Formaggi 14,50 €
mit vier verschiedenen Käsesorten ^{1,4}

15. Napoletana mit 14,50 €
Sardellen, Kapern, schwarze Oliven, Knoblauch

16. Calzone 14,00 €
Pizzatasche gefüllt mit Schinken ^{1,2,3,4}, Salami ^{1,2,3,I,G},
Champignons

Pizza Gourmet

Marinara (ohne Mozzarella)	17,50 €
mit Meeresfrüchten ^D (Miesmuscheln, Venusmuscheln, Shrimps, Tintenfisch), Knoblauch, Petersilie	
Bresaola	16,50 €
luftgetrockneter Rinderschinken ^{1,3,4} , Rucola, gehobelter Parmesan ^{1,3,G}	
Parma	15,50 €
mit Parmaschinken ^{1,3,4} , Rucola und gehobeltem Parmesan ^{1,3,G}	
Genovese	15,50 €
mit Kirschtomaten, Rucola, Pinienkernen ^{1,H} , Ziegenkäse ^{1,2,3,G} und Honigs-Senf-Dressing ^{7,L}	
Cinque Terre	16,50 €
(Pizza in Form eines Bootes) mit Philadelphia ^{1,2,3,G} , gefüllter Rand, Rucola, Coppa (hauchdünne Schweinenackenscheiben ^{1,2,3,8} und gehobeltem Parmesan ^{1,2,3,G}	

Alle Pizzen gibt es auch in Größe ca. 27 cm (hierfür wird pro Pizza 1 Euro weniger berechnet)!
Zusätzlicher Belag gegen Aufpreis pro Zutat möglich!

Gemüse, Schinken, Salami, Thunfisch	Aufpreis je 1,50 €	Gehobelter Parmesan, Mozzarella, Philadelphia -	Aufpreis je 2,00 €
Carpaccio, Bresaola, Mortadella, Lachs, Parmaschinken, Meeresfrüchte, Ziegenkäse	Aufpreis je 3,50 €	Büffelmozzarella oder Burrata	Aufpreis je 5,50 €

Zusatzstoffe	10	gewachst	
1	Konservierungsstoffe	11	mit Alkohol
2	Farbstoffe	12	chininhaltig
3	Geschmacksverstärker	13	mit Säuerungsmittel
4	Antioxidationsmittel	14	enthält Phenylalaninquelle
5	geschwärzt	15	enthält Schwefeldioxid-Sulfit Allergene
6	koffeinhaltig	A	Glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse,
7	mit Süßungsmittel	B	Krebstiere und daraus gewonnen Erzeugnisse,
8	mit Phosphat	C	Eier von Geflügel und daraus gewonnene Erzeugnisse
9	mit Stärke und Pflanzeneiweiß	D	Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse
		E	Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse

F	Sojabohnen und daraus gewonnen Erzeugnisse	I	Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
G	Milch und Milcherzeugnisse (Laktose)	L	Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
H	Schalenfrüchte (Nüsse) und daraus gewonnene Erzeugnisse	M	Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
		N	Schwefeldioxid und Sulfite
		O	Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
		P	Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfisch und daraus gewonnene Erzeugnisse

Carne / Fleisch

1. Lammkoteletts 27,50 €
gegrillt in Knoblauchsoße
2. Piccata alla milanese 24,50 €
€ paniertes Kalbsfleisch
3. Rumpsteak gegrillt ca. 250 gr 28,50 €
argentinisches Steak
4. Rumpsteak ai funghi o/ al pepe verde ca. 250 gr. 30,50 €
argentinisches Steak in Champignons- oder grüne Pfeffer Soße
5. Scaloppina al limone 25,50 €
Kalbsscheiben in Zitronensoße
6. Scaloppina ai funghi 26,50 €
Kalbsscheiben in Champignons Soße
7. Saltimbocca alla Romana 26,50 €
Kalbsscheiben in Salbei-, Weißweinssoße und Parmaschinken

Alle Hauptgerichte (Fleisch oder Fisch) servieren wir entweder
mit einem Beilagensalat oder verschiedenem Gemüse
oder Pommes Frites

Pesce / Fisch

1. Filetto d'orata gratinato28,50 €
Doradenfilet paniert mit Knoblauch und Petersilie

2. Filetto d'orata in umido	29,50 €
Doradenfilet mit Kirschtomaten, Oliven, Kapern, Knoblauch und Petersilie	
3. Fritto misto	29,50 €
Tintenfisch, Sardellen, Shrimps frittiert	
4. Gamberoni alla griglia	27,50 €
Scampi vom Grill	
5. Salmone alla salsa di salvia	28,50 €
Lachsfilet in Salbeibuttersoße	
6. Pesce spada alla griglia	28,50 €
Schwertfisch gegrillt	
7. Calamari fritti	25,50 €
frittierte Tintenfischringe	

Alle Hauptgerichte (Fleisch oder Fisch) servieren wir entweder
mit einem Beilagensalat oder
verschiedenem Gemüse oder Pommes Frites

Dessert / Nachspeise

1. Hausgemachtes Tiramisu	8,50 €
2. Soufflé al cioccolato mit Vanilleeis	8,90 €
warmes Schokoladenkuchlein mit flüssigem Schokoladenkern	
3. Soufflé al pistacchio mit Vanilleis	8,90 €
warmes Pistazienkuchlein mit flüssigem Pistazienkern	
4. Gemischtes Eis	6,50 € ³
Kugeln	

Liebe Gäste, wenn Sie unsere Allergene- und Zusatzstoffe-Verzeichnis „
einsehen möchten, sprechen Sie bitte unser Servicepersonal an.

Unsere Getrankekarte

Unsere Getrankekarte

Aperitif/Aperitivi

Aperol Spritz ^{2,12}	0,20l	8,50
€ Campari Soda/Orange ²	0,20l	8,50 €
Martini ² (bianco)	5cl	6,50
€		

Bier/birra(A)

Peters Kölsch vom Fass	0,20l	2,40 €
Peters Kölsch vom Fass	0,30l	3,60 €
Peroni (Nastro Azzurro)	Fl. 0,33l	3,90 €
Malzbier	Fl. 0,33l	3,60 €
Erdinger Weißbier	Fl. 0,33 l	4,50 €
Erdinger Weißbier (alkoholfrei)	Fl. 0,33 l	4,90 €

Alkoholfreie Getränke / bevande analcoliche

Purezza Tafelwasser (still)	0,35l	3,20 €
Purezza Tafelwasser (still)	0,75l	5,80 €
Purezza Tafelwasser (sprudel)	0,35l	3,20
€		
Purezza Tafelwasser (sprudel)	0,75l	5,80
€		
Acqua Panna	0,25l	3,30 €
Acqua Panna	0,75l	7,50 €
Acqua San pe Ileggrino	0,25l	3,30 €
Acqua San pe Ileggrino	0,75l	7,50 €
Coca Cola ^{2,6}	0,20l	3,30 €
Coca Cola Zero ^{2,6,7,13,14}	0,20l	3,30 €
Sprite ^{2,6}	0,20l	3,30

€ Fanta ^{2,6}	0,20l	
.....3,30 € Mezzo Mix ^{2,6}		
<hr/>		
0,20l3,30	€
Apfelschorle.....	0,25l3,40
€		
Orangensaft	0,20l3,20
€ Bitterlemon ^{1,12}	0,20l3,30
€ Ginger Ale ^{1,12}		0,20l
.....3,30 €		
Gaffels Fassbrause Zitrone ¹³	0,33l3,60 €
Gaffels Fassbrause Orange ¹³	0,33l3,60
€		

Liquori/Liköre

Sambuca Molinari	2cl	4,00 €
Averna Amaro	2cl	4,00 €
Amaretto di Saronno	2cl	4,00 €
Ramazotti	2cl	4,00 €
Amaro del Capo	2cl	4,00 €
Motenegro Amaro	2cl	4,00 €
Marsala	2cl	4,00 €
Baileys ^{2,6}	2cl	4,00 €
Vecchia Romagna	2cl	4,50 €
Limoncello ¹⁵	2cl	4,00 €

Grappa Nonnino	2cl	6,00
€		
Cellini Grappa Oro	2cl	5,00 €
Nardini Grappa Riserva	2cl	7,50 €

Bevande calde/warme Getränke

Espresso	2,90
€	
Espresso doppio	4,90
€	
Kaffee	3,10
€	
Cappuccino italiano	3,80
€	
Latte Macchiato	3,90 €
Tee	3,40
€	

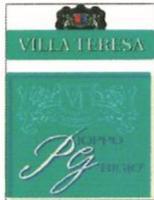
Zusatzstoffe

1. Konservierungsstoffe, 2. Farbstoffe, 3. Geschmacksverstärker, 4. Antioxidationsmittel, 5. geschwärzt, 6. koffeinhaltig, 7. mit Süßungsmittel, 8. mit Phosphat, 9. mit Stärke und Pflanzeneiweiß, 10. gewachst 11. mit Alkohol 12. chininhaltig 13. mit Säuerungsmittel 14. enthält Phenylalaninquelle 15. enthält Schwefeldioxid-Sulfit

Allergene:

A: Glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse, B: Krebstiere und daraus gewonnen Erzeugnisse, C: Eier von Geflügel und daraus gewonnene Erzeugnisse D: Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse E: Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse F: Sojabohnen und daraus gewonnen Erzeugnisse G: Milch und Milcherzeugnisse (Laktose) H: Schalenfrüchte (Nüsse) und daraus gewonnene Erzeugnisse I: Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse L: Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse M: Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse N: Schwefeldioxid und Sulfite O: Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse P: Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfisch und daraus gewonnene Erzeugnisse

weiß



Pioppo Grigio Veneto IGT
Cantine Tonon – Venetien
Pinot Grigio, Pinot Bianco, Chardonnay
angenehm fruchtig,
trocken, leicht, frisch

7,60 € / 0,20 l
9,00 € / 1/4 l
18,50 € / 1/2 l
36,00 € / 1 l

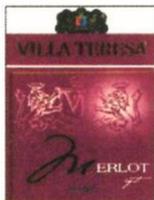
rosé



Cerasuolo Montepulciano d'Abruzzo DOC
Feudi d'Albe Vinicola Bove – Abruzzen
Montepulciano
Johannisbeeren und Kirschen,
trocken, würzig, beerig

7,60 € / 0,20 l
9,00 € / 1/4 l
18,50 € / 1/2 l
36,00 € / 1 l

rot



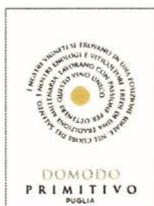
Merlot Veneto IGT
Cantine Tonon – Venetien
Merlot
leichte, rote Frucht,
unkompliziert, wenig, trocken

7,60 € / 0,20 l
9,00 € / 1/4 l
18,50 € / 1/2 l
36,00 € / 1 l



Lambrusco dell'Emilia IGT
Vino Rosso Frizzante Amabile
Le Vigne dell'Olmo – Emilia Romagna
Lambrusco
saftig, beerig, sanft, vollfruchtig, sanfte Perlage

7,60 € / 0,20 l
9,00 € / 1/4 l
18,50 € / 1/2 l
36,00 € / 1 l



Primitivo Puglia IGP Domodo
Cantine San Marzano – Apulien
Primitivo
Waldbeeren und Pflaumen,
samtig, warmer Körper, harmonisch

7,60 € / 0,20 l
9,00 € / 1/4 l
18,50 € / 1/2 l
36,00 € / 1 l



Gavi del Comune di Gavi DOCG

Az. Vitivinicola Monchiero Carbone – Piemont

Cortese di Gavi

weiße Blüten, Wasserlilie, Mandeln und Grapefruit,
elegant, glatt, viel Frische, angenehme Säure

34,50 € / 0,75 l



Lugana Perla DOP

Perla del Garda – Lombardei

Trebbiano del Garda (Turbiana)

Kräuter, Akazien, Pfirsich, Apfel, Ananas, kandierte Zitrusfrucht,
mineralische Frische, große Saftigkeit, weich und ausgewogen

38,90 € / 0,75 l



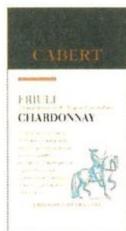
Pinot Grigio Friuli DOC

Cabert - Cantina Bertiole – Friaul-Julisch Venetien

Pinot Grigio

frische Nase von jungen Früchten,
herb, kraftvoll, würzig

28,00 € / 0,75 l



Chardonnay Friuli DOC

Cabert - Cantina Bertiole – Friaul-Julisch Venetien

Chardonnay

Brotrinde und reifer, gelber Apfel,
füllig, kräftig, blumig, aromatisch

28,00 € / 0,75 l



Sauvignon Venezia Giulia IGP

Az. Agr. Pierpaolo Pecorari – Friaul-Julisch Venetien

Sauvignon Blanc

aromatisch, Holunderblüten, Stachelbeere, Tomatenblätter,
intensiv, würzig, schönes Säurespiel, lang

32,00 € / 0,75 l



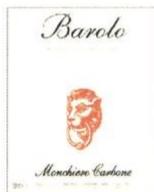
Barolo DOCG

98,00 € / 0,75 l

Vigneti e Cantina Fontanafredda – Piemont

Nebbiolo

süße Gewürze, rote Früchte, verwelkte Rosenblüten, Süßholz, lebendig, voll, körperreich, harmonisch, schön eingebundenes Tannin, lang



Barolo DOCG

65,90 € / 0,75 l

Az. Vinicola Monchiero Carbone – Piemont

Nebbiolo

harmonisch, Noten von Kirschen und Gewürzen, klar und dicht und trotz der lebhaften Tannine, wunderbar ausgewogen



Valpolicella Classico DOC

30,50 € / 0,75 l

Casal Busol / Cantine Lenotti – Venetien

Corvina, Rondinella, Molinara

Sauerkirschkonfitüre, Gewürznelken, Vanille, Mandeln, Waldfrüchte, voll, sehr würzig, warm und harmonisch



Valpolicella Superiore Ripasso Monti Garbi DOC

39,50 € / 0,75 l

Tenuta Sant'Antonio – Venetien

Corvina, Corvinone, Rondinella, Croatina, Oseleta

rote Früchte und Kirschen, weich, einnehmend, sehr angenehm, würzig



Amarone della Valpolicella

94,50 € / 0,75 l

Selezione Antonio Castagnedi DOCG

Tenuta Sant'Antonio – Venetien

Corvina, Rondinella, Molinara

rote, reife Früchte, Lakritz, schwarzem Pfeffer, Gewürzen und Schokolade konzentriert, strukturiert, trocken, weiche und harmonische Tannine



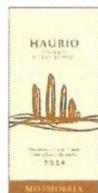
Merlot Grave Friuli DOC

28,50 € / 0,75 l

Cabert - Cantina di Bertolo – Friaul-Julisch Venetien

Merlot

rote Frucht und Kräuter, weich, leicht, typisch, lebendig



Chianti Colli Senesi Haurio DOCG

36,00 € / 0,75 l

Az. Agr. La Mormoraia – Toskana

Sangiovese, weitere rote Rebsorten

reife Früchten, würzig, Pflaumen und Tabak,

weiche Tannine, samtig, lang



Primitivo di Manduria San Geatano DOP

29,50 € / 0,75 l

Cantine Due Palme – Apulien

Primitivo

sehr reife, rote Früchte, Pflaumen, weiche Beeren

großer Körper, Vanille, Kakao, weiche Tannine, wunderschönes Finale

Roséwein



Bardolino Chiaretto Classico DOC

Casal Busól/Cantine Lenotti – Venetien

Corvina, Rondinella, Molinara

intensiv nach reifen Trauben duftend,

feine Noten von Sauerkirsche und Johannisbeeren,

trocken, würzig, sehr angenehm, frisch und fruchtig

25,00 € / 0,75 l

Schaum- und Perlwein



Prosecco DOC Extra Dry

Soc. Agr. Stocco di Stocco Andrea – Friaul-Julisch Venetien

Glera

frischer konzentrierter Duft von Äpfeln und Glyzinie,

feine Länge und geschmackvoll am Gaumen

6,90 € / 0,10 l