

From Piceno with Love



piazza del popolo ascoli piceno



From  
Piceno  
with  
love.

Rinaldo & Pia Alfonsi

*Tradition ist mehr als nur eine  
erfolgreiche Vergangenheit.*



V E S  
P A C  
U L T

Kaum ein Fahrzeug verkörpert das italienische *Dolce Vita* mit mehr  
*Emotion, Stil* und *Eleganz* als die Vespa – die Geschichte eines Kultrollers.  
Und *Eis* darf natürlich in dem Bild nicht fehlen.



1974

# Das ist unsere Geschichte



Piceno – italienisches Dolce Vita seit 1985

Nur 30 Meter von der Reeperbahn entfernt – frisch zubereitete Speisen nach original italienischen Rezepten zu fairen Preisen in lockerer Atmosphäre. Im **Ristorante Piceno** ist Tradition mehr als nur eine erfolgreiche Vergangenheit.

Das Piceno ist typisch Italien und gleichzeitig typisch St. Pauli.

Seit 1985 begeistert das gastronomische Urgestein im Hamburger Szeneviertel St. Pauli mit italienischer Küche und familiärem Ambiente.

Einst stand Wirt **Rinaldo Alfonsi** selbst hinter dem Tresen – heute verwöhnen seine Kinder die Gäste mit italienischen Spezialitäten.



# Ascoli Piceno

**Ascoli Piceno** ist eine italienische Stadt mit 46.085 Einwohnern (Stand: 31. Dezember 2022) in der Region Marken.

In der Antike trug sie den Namen *Asculum*. Der heutige Name wird auf den eisenzeitlichen Volksstamm der Picener – deren Hauptstadt sie gewesen sein soll – oder auf ein geheimnisvolles Spechtritual (italienisch *picchio*: Specht) der Sabiner zurückgeführt, so berichten Strabo und Plinius der Jüngere.

Verwöhnen Sie sich mit Antipasti!  
Die kalten kleinen Köstlichkeiten sind  
wunderbar vorbereitet und schmecken  
an heißen Tagen besonders gut.  
Wählen Sie aus unseren herrlichen  
Gerichten wie der klassischen  
Bruschetta, Caprese mit Tomaten,  
Mozzarella und Basilikum mit Oliven  
auf Rucola oder einem Insalata Tonno.

***So feiert man La dolce vita!***



# Antipasta Vorspeisen

a u s l t a l i e n

## **Bruschetta** A, M

geröstetes Knobibrot mit frischen Tomaten

€ 6.90

## **Caprese** M

Tomaten, Mozzarella und Basilikum mit Oliven auf Rucola

€ 12.90

## **Vitello Tonnato** E, F, M, O

Kalbsfleisch mit kalter Thunfischsoße

€ 14.90

## **Rinder Carpaccio** M

Hauchdünnes Rinderfilet mit Pilzen, Rucola und Parmesan

€ 14.90

## **Spinaci al Forno** M

mit Käse überbackener Blattspinat mit Knoblauch in Tomatensahnesoße

€ 12.90

## **Broccoli al Forno** M

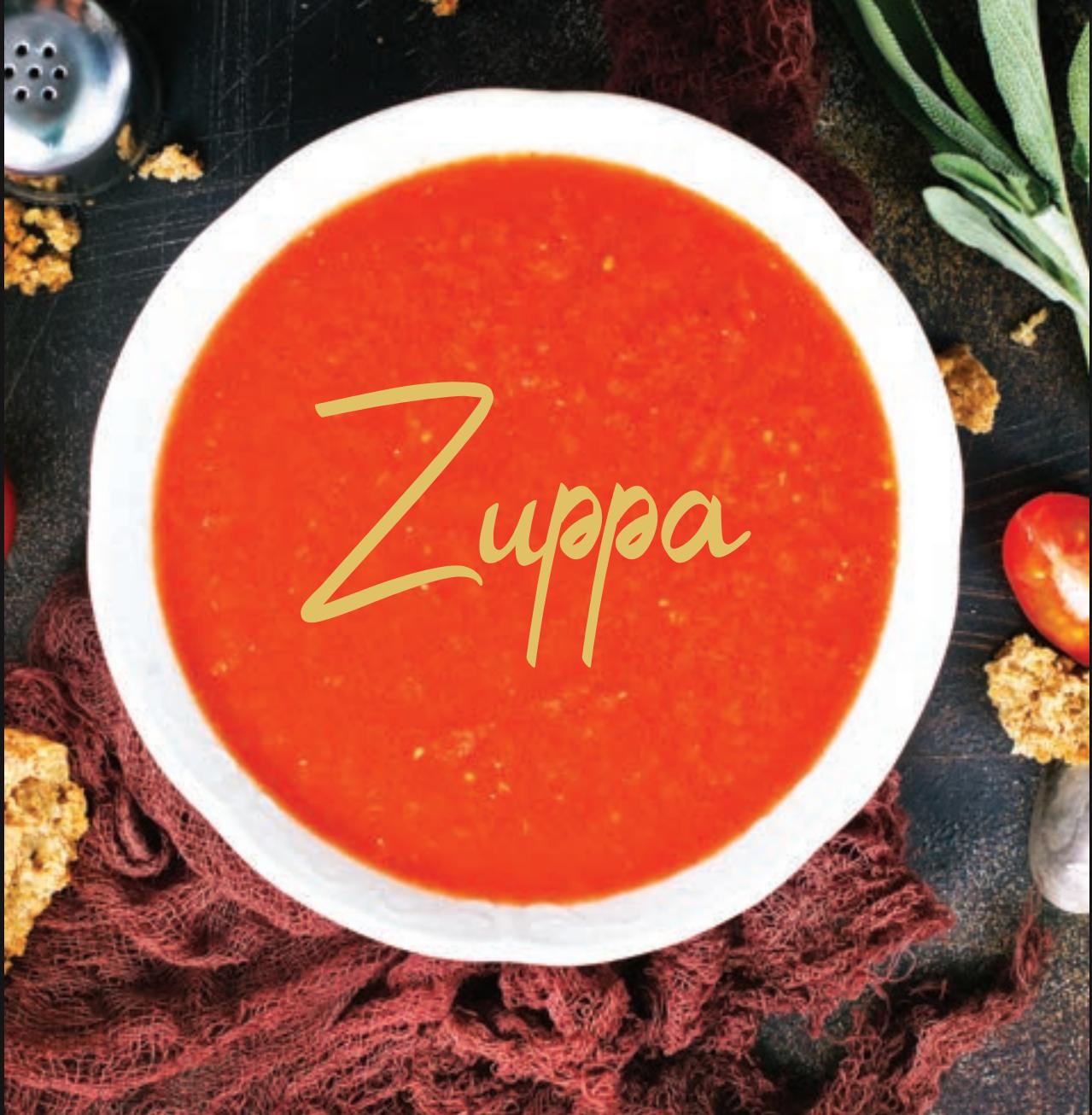
mit Käse überbackener Broccoli mit Knoblauch in Tomatensahnesoße

€ 12.90

## **Schafskäse al Forno** M

mit Tomaten, Zwiebeln und Knoblauch im Ofen gebacken

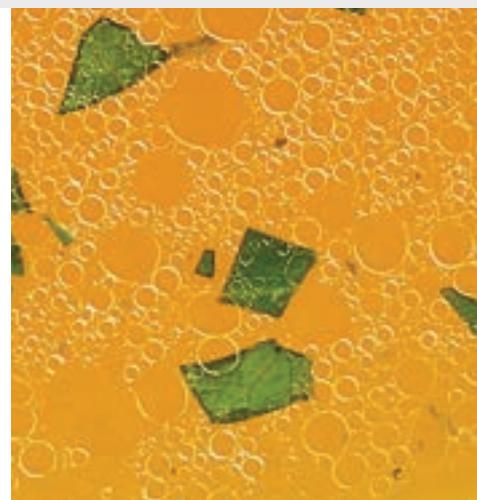
€ 12.90



Zuppa

# Suppen als Primo

Der erste Gang (primo piatto) hat in der italienischen Küche einen eher sättigenden Charakter und besteht häufig aus Suppen.



<b>Zuppa di Pomodoro M, S</b>	€ 7.90
Tomatencremesuppe	
<b>Minestrone S</b>	€ 7.90
Gemüsesuppe	
<b>Stracciatella alla Romana E, M</b>	€ 7.90
Brühe mit Ei und Parmesan	



# Insalata della Casa

Salate des Hauses – frisch, leicht und mediterran.

<b>Insalata Verde</b>	€ 6.90
Grüner Salat mit Zwiebeln	
<b>Insalata di Pomodoro</b>	€ 7.90
Tomatensalat auf Rucola und Zwiebeln	
<b>Insalata Mista</b>	€ 8.90
Gemischter Salat mit Gurken, Tomaten und Zwiebeln	
<b>Insalata con Tonno E, F, M</b>	€ 14.90
Gurken, Tomaten, Zwiebeln, Thunfisch, Oliven	
<b>Insalata Picena E, F</b>	€ 14.90
Gurken, Tomaten, Zwiebeln, Schafskäse, Artischocken und Anchovis	
<b>Insalata di Mare B, F, G</b>	€ 17.90
Meeresfrütesalat auf Rucola mit Knoblauch	
<b>Antipasto Misto della Casa</b> siehe Einzelkomponenten	€ 20.90
Gemischte Vorspeisenplatte des Hauses	



P i a t t i

# Secundo

Der zweite Gang (*secondo piatto*)  
besteht häufig aus eiweißbetonten  
Zutaten wie Fisch oder Meeresfrüchten.  
Alle Fischgerichte werden mit einem  
gemischten Salat serviert.

# Pesce

Alle Fischgerichte werden mit einem  
gemischten Salat serviert

## **Gamberoni Aglio e Olio** B, F

Garnelen (geschält) in Olivenöl mit Knoblauch € 23.90

## **Gamberoni alla Livornese** B, F, O

Garnelen (geschält) mit Kapern, Oliven und Knoblauch in Tomatensoße € 25.90

## **Gamberoni alla Panna e Funghi** B, F, M

Garnelen (geschält) mit Pilzen und Knoblauch in Sahnetomatensoße € 25.90

## **Salmone al Pepe Verde** F, M

Lachsfilet mit Pilzen in Pfefferrahmsoße € 23.90

## **Salmone al Griglia** F

Lachsfilet vom Grill € 21.90





# Carne

## Fleischgerichte

Der zweite Gang (*secondo piatto* oder kurz *secondo*) der italienischen Küche ist eiweißhaltig und besteht meist aus Fleisch oder Fisch.

Zu besonderen Anlässen können mehrere zweite Gänge gereicht werden – dann ein Zitronensorbet dazwischen, und schon ist man bei sechs Gängen.

Normalerweise wird gedünstetes Gemüse als Beilage serviert.



### **Bistecca alla Griglia A, M**

€ 25.90

Rumpsteak vom Grill (argentinisch, ca. 200–220 g)

### **Bistecca alla Pizzaiola A, M, O**

€ 28.90

Rumpsteak mit Kapern, Oliven und Knoblauch in Tomatensoße (argentinisch, ca. 200–220 g)

### **Bistecca al Pepe A, M**

€ 28.90

Rumpsteak in Pfefferrahmsoße (argentinisch, ca. 200–220 g)

### **Scaloppina ai Funghi A, M**

€ 22.90

Schweinemedaillons mit Pilzen in Sahnetomatensoße

### **Saltimbocca alla Romana A, O**

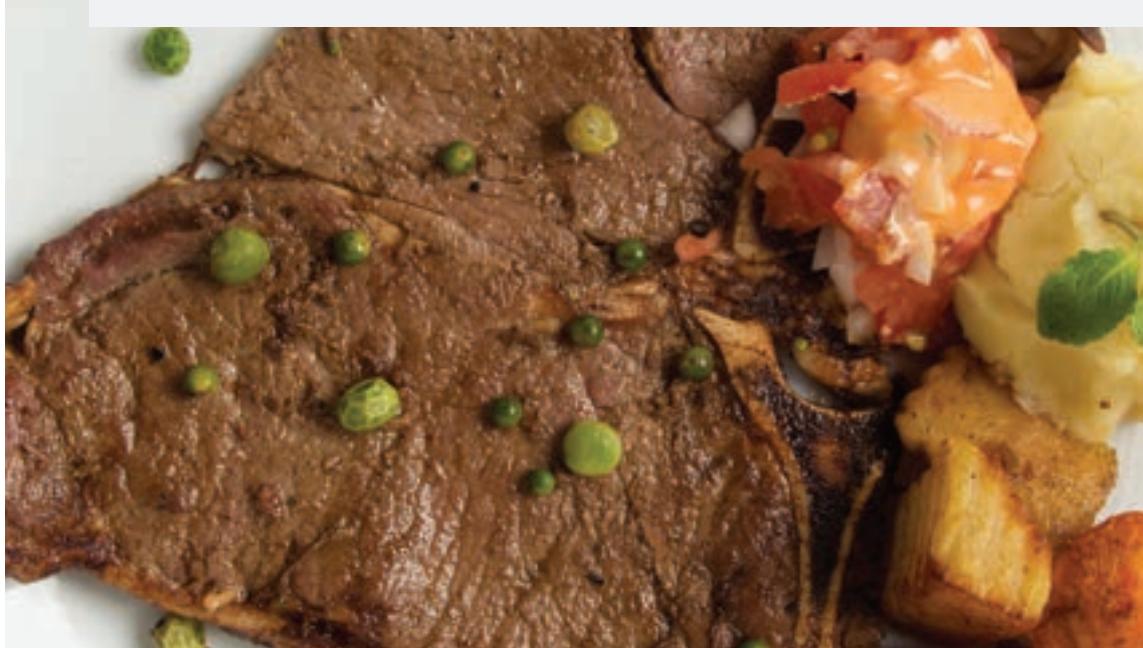
€ 23.90

Schweinemedaillons mit Parmaschinken und Salbei in Weißweinsoße

### **Cotoletta d'Agnello A, M**

€ 23.90

Lammkoteletts vom Grill mit Rosmarin und Knoblauch



# Tradizionale



Pasta ist ein fester Bestandteil der italienischen Esskultur.

Seit Generationen werden gefüllte Nudeln von Hand hergestellt – jede Form mit eigener Geschichte, Region und Tradition. Was sie verbindet: einfache Zutaten, Sorgfalt in der Zubereitung und echter Geschmack.

## Gefüllte Pasta – klassische Formen

### 1) Tortellini

Kleine, ringförmige Pasta aus der Emilia-Romagna, traditionell gefüllt mit Fleisch oder Käse.

### 2) Ravioli

Quadratische oder runde Teigtaschen mit vielfältigen Füllungen – von Fleisch bis Ricotta und Gemüse.

### 3) Agnolotti

Rechteckige, gefüllte Pasta aus dem Piemont, oft mit geschmortem Fleisch gefüllt.

### 4) Cappelletti

Kleine, hutähnliche Teigtaschen, klassisch gefüllt und besonders in Mittelitalien beliebt.

### 5) Mezzelune

Halbmondförmige Pasta, häufig mit Ricotta, Spinat oder Fleisch gefüllt.

### 6) Panzerotti

Größere, halbmondförmige Teigtaschen mit herzhafter Füllung, ursprünglich aus Südalien.

### 7) Raviolo Aperto

„Offener Raviolo“ – geschichtete Pasta mit sichtbarer Füllung, modern interpretiert.

### 8) Culurgionis

Sardische Ravioli mit kunstvoller Flechtförm, traditionell gefüllt mit Kartoffeln, Käse und Minze.

# Pasta

M a m a , s L i e b l i n g

<b>Spaghetti Aglio, Olio e Peperoncino A</b>	€ 12.90
Mit Knoblauch, Olivenöl und Chili	
<b>Spaghetti Arrabbiata A</b>	€ 13.90
Mit scharfer Tomatensoße und Knoblauch	
<b>Spaghetti Bolognese A, S</b>	€ 14.90
Mit Hackfleisch in Tomatensoße	
<b>Spaghetti Pesto A, M</b>	€ 13.90
In Basilikumsahnesoße	
<b>Spaghetti Carbonara A, E, M</b>	€ 14.90
Mit Speck und Eigelb in Sahnesoße	
<b>Spaghetti Tonno A, F</b>	€ 15.90
Thunfisch, Knoblauch, Zwiebeln in pikanter Tomatensoße	
<b>Spaghetti Frutti di Mare A, B, F, G, O</b>	€ 16.90
Mit Meeresfrüchten in pikanter Tomatensoße und Knoblauch	
<b>Spaghetti Gamberi A, B, F, O</b>	€ 19.90
Mit Garnelen in pikanter Weißwein- oder Tomatensoße mit Knoblauch	



## Herkunft italienischer Pasta

Lange wurde geglaubt, dass Marco Polo auf einer seiner Reisen im 13. Jahrhundert die Nudel von China nach Italien gebracht hat. Das stimmt so aber nicht. Bereits im 4. Jahrhundert wurden in Italien Aufzeichnungen von Geräten zur Herstellung von Nudeln gefunden. Die Produktion der Pasta hat sich vor allem im süditalienischen Neapel weiterentwickelt. Heute ist Pasta eines der bekanntesten Gerichte der italienischen Küche und wird weltweit genossen. "Pasta" bedeutet übrigens "Teigware" und meint die italienische Version der Nudeln. Asiatische Nudelsorten werden demnach nicht Pasta genannt.

# Pasta Gerichte

a u s | i t a l i e n

## Penne & Tagliatelle

<b>Penne all' Amatriciana</b> A, M	€ 15.90
Mit Zwiebeln und Speck in pikanter Tomatensahnesoße	
<b>Penne al Salmone</b> F, M	€ 17.90
Mit Pilzen, Lachs und Zwiebeln in Sahnetomatensoße	
<b>Penne al Tacchino</b> A, M	€ 15.90
Putenfleisch mit Pilzen in Sahnesoße	
<b>Tagliatelle al Piceno</b> A, F	€ 15.90
Mit Anchovis, Knoblauch und Olivenöl	
<b>Tagliatelle al Salmone</b> F, M	€ 18.90
Mit Lachs, Pilzen und Zwiebeln in Sahnetomatensoße	

## Tortellini

<b>Tortellini Panna</b> A, E, M	€ 14.90
Mit Fleischfüllung, Muskatnuss in Schinkensahnesoße	
<b>Tortellini ai 4 Formaggi</b> A, E, M	€ 15.90
Mit Fleischfüllung in Sahnesoße mit vier verschiedenen Käsesorten	



## **Aus Italien – Pasta tradizionale, Schicht für Schicht ein Genuss.**

Wer den Ursprung der Lasagne ergründen will, muss weit in die Vergangenheit zurück reisen. Das erste schriftlich verfasste Rezept wurde in einem der ältesten mittelalterlichen Kochbücher („Liber de coquina“) aus dem 14. Jahrhundert gefunden. „Die gekochten Schichten werden in eine feuerfeste Form gelegt und mit Gewürzen und geriebenen Käsen bestreut“ war darin zu lesen. Das Wort „lasagna“ (Singular) wird vom griechischen „lasanon“ abgeleitet, das schlicht Nachtopf bedeutet. Später machten die Römer daraus „lasanum“, den Kochtopf. Die Lasagne verdankt ihren Namen also jeweils dem Gefäß, in dem sie zubereitet wurde. Zu offiziellen Lasagne-Hochburgen entwickelten sich im Lauf der Jahrhunderte übrigens die Regionen Marche und Emilia-Romagna.



# At Forno

ü b e r b a c k e n

<b>Pasta al Forno con Spinaci oder Broccoli M</b>	<b>€ 15.90</b>
Überbacken mit Pilzen in Tomatensahnesoße	
<b>Lasagne al Forno E, M, S</b>	<b>€ 15.90</b>
Überbackener Nudelauflauf mit Rinderhackfleisch und Pilzen in Tomatensahnesoße	
<b>Cannelloni A, E, M</b>	<b>€ 15.90</b>
Überbacken mit Fleischfüllung oder Ricotta & Spinat in Tomatensahnesoße	

# Pizza

d e r      K l a s s i k e r

Traditionell italienisch – Pizza, wie sie sein muss: dünner Boden, heißer Stein, echter Geschmack.

<b>Margherita</b>	A, M	€ 10.90
Mit Tomatensoße, Mozzarella, Oliven		
<b>Napoli</b>	A, F, M	€ 13.90
Mit Tomatensoße, Mozzarella, Anchovis und Oliven		
<b>Salami</b>	A, M	€ 13.90
Mit Tomatensoße, Mozzarella, Salami		
<b>Prosciutto</b>	A, M	€ 13.90
Mit Tomatensoße, Mozzarella, Schinken		
<b>Funghi</b>	A, M	€ 12.90
Mit Tomatensoße, Mozzarella, Pilzen		
<b>Primavera</b>	A, M	€ 14.90
Mit Tomatensoße, Mozzarella, Schinken und Pilzen		
<b>Quattro Stagioni</b>	A, M	€ 16.90
Mit Tomatensoße, Mozzarella, Schinken, Artischocken, Oliven und Pilzen		
<b>Boscaiola</b>	A, M	€ 16.90
Mit Tomatensoße, Mozzarella, Schinken, Salami, Pilzen, Zwiebeln und Oliven		



<b>Tonno</b> A, F, M	€ 15.90
Mit Tomatensoße, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebeln und Knoblauch	
<b>Frutti di Mare</b> A, B, F, G, M	€ 16.90
Mit Tomatensoße, Mozzarella, Meeresfrüchten (Garnelen & Muscheln) und Knoblauch	
<b>Picena</b> A, M	€ 13.90
Mit Tomatensoße, Mozzarella, Pilzen, Blattspinat und Knoblauch	
<b>Calzone</b> A, M	€ 15.90
Pizzatasche mit Tomatensoße, Mozzarella, Schinken, Pilzen und Artischocken	
<b>Salmone</b> A, F, M	€ 17.90
Mit Tomatensoße, Mozzarella, Lachs, Zwiebeln und Pilzen	
<b>Hawaii</b> A, M	€ 15.90
Mit Tomatensoße, Mozzarella, Schinken und Ananas	
<b>Salsiccia Piccante</b> A, M	€ 14.90
Mit Tomatensoße, Mozzarella und scharfer Salami	
<b>Tacchino</b> A, M	€ 15.90
Mit Tomatensoße, Mozzarella, Putenbrustscheiben und Rucola	
<b>4 Formaggi</b> A, M	€ 15.90
Mit Tomatensoße, Mozzarella, Schafskäse, Gorgonzola und Parmesan	
<b>Vegetariana</b> A, M	€ 13.90
Mit Tomatensoße, Mozzarella und Gemüse	
<b>Parma</b> A, M	€ 18.90
Mit Tomatensoße, Mozzarella, Parmaschinken, frischen Tomaten, Rucola und Parmesan	
<b>Gambero</b> A, B, F, M	€ 18.90
Mit Tomatensoße, Mozzarella, Garnelen, Rucola und Knoblauch	



# Querciantica

Verdicchio dei Castelli di Jesi Doc Classico



**ANBAUGEBIET** / Weinberge in der uralten und ältesten Gegend von Castelli di Jesi /

**HÖHENLAGE** / 100 m ü.d.M. /

**BODENBESCHAFFENHEIT** / Mittlere Mischung, zu sandig tendierend /

**REBSORTE** / 100% Verdicchio /

**ANPFLANZUNGSDICHTE** / 5.000 Stöcke pro Hektar /

**REBERZIEHUNG** / Spanndraht /

**ERTRAG PRO HA UND STOCK** / 80 Dz/ ca. 1,5 kg Trauben /

**ERSTE ABGEFÜLLTE LESE** / 2005 /

**LESE** / Händisch in kleinen Kisten mit Verbleib in Zellen mit kontrollierter Temperatur /

Unsere Weinempfehlung

## WEISSWEINE

Verdicchio 0,75 l O	<b>€ 28.90</b>
Gavi di Gavi 0,75 l O	<b>€ 29.90</b>

## ROTWEINE

Rosso Piceno 0,75 l O	<b>€ 29.90</b>
Indio Montepulciano 0,75 l O	<b>€ 32.90</b>

## ROSÉWEIN

Rosé Marche IGT 0,75 l O	<b>€ 29.90</b>
--------------------------	----------------

## PROSECCO - VINO SPUMANTE

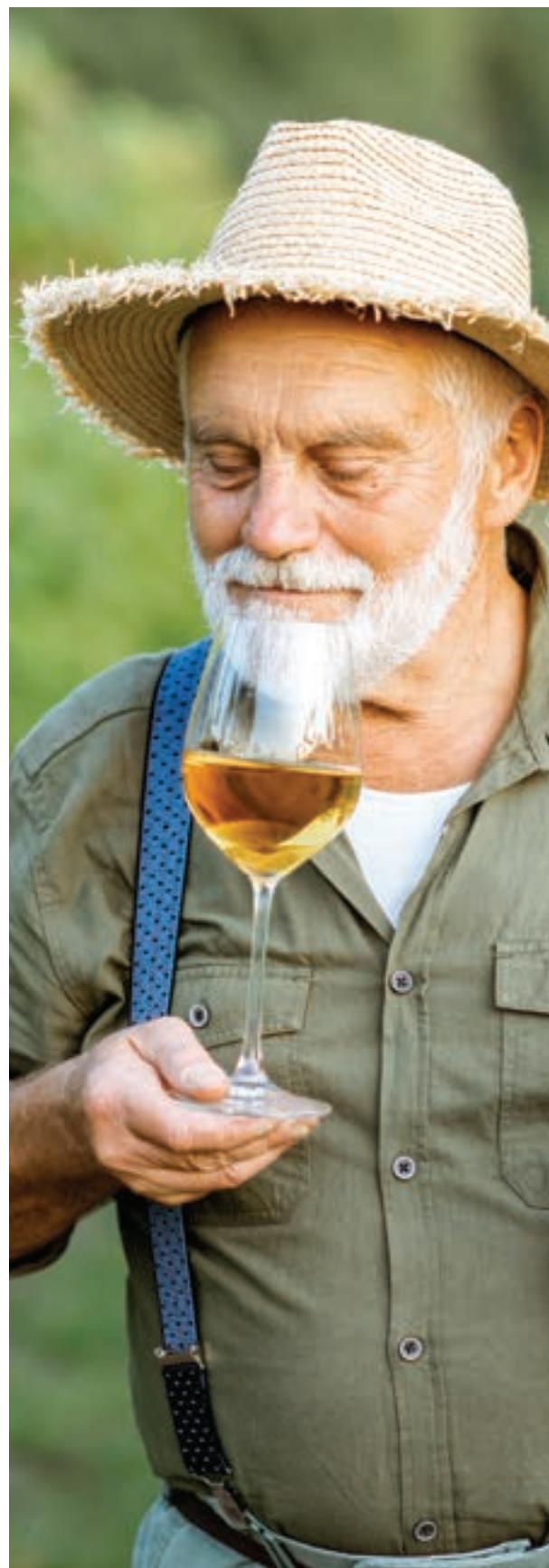
Passerina 0,75 l O	<b>€ 28.90</b>
--------------------	----------------

## Vini – Tafelwein \*

Glas O	0,1 l	<b>€ 3.90</b>
Glas O	0,2 l	<b>€ 5.90</b>
Karaffe O	¼ l	<b>€ 7.90</b>
	½ l	<b>€ 15.90</b>
	1 l	<b>€ 29.90</b>

\*Rot  
\*Weiß  
\*Rose  
\*Lambrusco  
\*Weinschorle

Montepulciano  
Trebiano d'Abruzzo  
Villa bel Vedere  
Emilia



a r o m a t i s c h i n t e n s i v



## Dessert

<b>Tiramisú</b> A, E, M	€ 6.90
<i>Biscuit mit Espresso-Mascarponecreme</i>	
<b>Sorbetto al Limone</b> M	€ 7.90
<i>Zitronensorbet</i>	
<b>Tartufo</b> M	€ 6.90
<i>Schokoladen-Eiscreme</i>	
<b>Schoko Soufflé</b> A, E, M	€ 7.90
<i>Warmes Schokoladensoufflé</i>	

## Heise Getränke

<b>Espresso</b> 9	€ 2.50
<b>Doppio Espresso</b> 9	€ 4.00
<b>Cappuccino</b> 9, M	€ 4.50
<b>Caffè Americano</b> 9	€ 3.20
<b>Latte Macchiato</b> 9, M	€ 4.90
<b>Heiße Schokolade</b> M	€ 3.90
<b>Diverse Teesorten</b>	€ 2.90
Z.b. Schwarzer Tee, Kamillentee, Fencheltee	

# Softgetränke - Säfte

San Pellegrino/ Aqua Panna	0,25 l	€ 3.20
San Pellegrino/ Aqua Panna	0,75 l	€ 6.90
Coca Cola 2, 3, 9	0,2 l	€ 3.20
Coca Cola Zero 2, 3, 6, 9	0,2 l	€ 3.20
Fanta 2, 3	0,2 l	€ 3.20
Sprite 2, 3, 9	0,2 l	€ 3.20
Spezi 2, 3, 9	0,4 l	€ 5.90
Bitterlemon / Tonic Water 8	0,2 l	€ 3.20
Apfelsaft	0,2 l	€ 3.20
Orangensaft	0,2 l	€ 3.20
Apfelschorle	0,2 l	€ 3.20
Apfelschorle	0,4 l	€ 5.90
Tomatensaft	0,2 l	€ 3.50



# Aperitif & Spirituosen

<b>Aperol Spritz</b> ○	€ 8.90
<b>Limoncello Spritz</b> ○	€ 8.90
<b>Campari Orange</b> 2, ○	€ 8.90
<b>Wodka Lemon</b> 8	€ 8.90
<b>Wodka Red Bull</b> 9	€ 8.90
<b>Havana Cola</b> 2, 3, 9	€ 8.90
<b>Gin Tonic</b> 8	€ 8.90
<b>Whisky Cola</b> 2, 3, 9	€ 8.90
<b>Prosecco Piccolo</b> ○	€ 9.90
<b>Martini</b> ○ <i>Bianco, Rosso</i>	€ 4.00

Grappa della Casa	€ 4.00
Vecchia Romagna	€ 4.00
Cynar	€ 4.00
Ramazzotti	€ 4.00
Averna	€ 4.00
Sambuca	€ 4.00
Jägermeister	€ 4.00
Wodka	€ 4.00
Rum	€ 4.00
Whisky	€ 4.00
Montenegro	€ 4.00
Fernet Branca	€ 4.00
Fernet Menta	€ 4.00
Limoncello	€ 4.00
Amaretto	€ 4.00
Baileys M	€ 4.00



Aperitif & Spirituosen

# Biere



## **Flasche Bier**

Jever 0,33L A	€ 3.90
Holsten alkoholfrei 0,33L A	€ 3.90
Italienisches Bier - Peroni 0,33L A	€ 3.90
Malzbier A	€ 3.90
Erdinger Weissbier 0,5L A	€ 5.90
Erdinger Weissbier alkoholfrei 0,5L A	€ 5.90

## **Bier vom Fass**

	0,25 l	0,4 l
Astra / Alsterwasser A	€ 3.50	€ 5.90
Angelo Poretti A	€ 3.50	€ 5.90
Duckstein A	€ 3.50	€ 5.90

W I R W Ü N S C H E N I H N E N E I N E N G U T E N A P P E T I T

# Team Piceno

## Terre Picene

Lieber Gast,

wir verwenden Lebensmittel von hoher Qualität und möglichst regionaler Herkunft.  
Unsere Küche arbeitet traditionell und frisch. Auf Konservierungsstoffe und Geschmacksverstärker in der Zubereitung unserer Speisen wird bewusst verzichtet.

Leider gibt es Produkte, insbesondere Getränke und einzelne verarbeitete Zutaten, die ohne Zusatzstoffe nicht erhältlich sind, aber dennoch von vielen Gästen gewünscht werden.  
Diese sind gemäß der Lebensmittelverordnung durch Zahlen gekennzeichnet.

Nähere Informationen zu diesen Stoffen entnehmen Sie bitte der folgenden Liste:

### Zusatzstoffe (Zahlenkennzeichnung):

1. mit Konservierungsstoff
2. mit Farbstoff
3. mit Süßungsmittel Saccharin
4. mit Süßungsmittel Cyclamat
5. mit Süßungsmittel Aspartam
6. mit Süßungsmittel Acesulfam
7. geschwefelt
8. chininhaltig
9. coffeinhaltig
10. mit Geschmacksverstärker
11. geschwärzt

### Allergene (Buchstabenkennzeichnung):

- A. Glutenhaltiges Getreide
- B. Krebstiere
- C. Erdnüsse
- D. Soja
- E. Eier
- F. Fisch
- G. Weichtiere (Muscheln)
- H. Sesam
- K. Senf
- M. Milch (Laktose)
- O. Sulfit / Schwefeldioxid
- S. Sellerie

Ristorante Piceno  
Hein-Hoyer-Straße 8  
20359 Hamburg  
+49-40-310477

[info@ristorante-piceno.de](mailto:info@ristorante-piceno.de)  
[www.ristorante-piceno.de](http://www.ristorante-piceno.de)

# Il cuore della Riviera delle Palme



San Benedetto del Tronto