

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.



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 Spechtritral (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 i 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

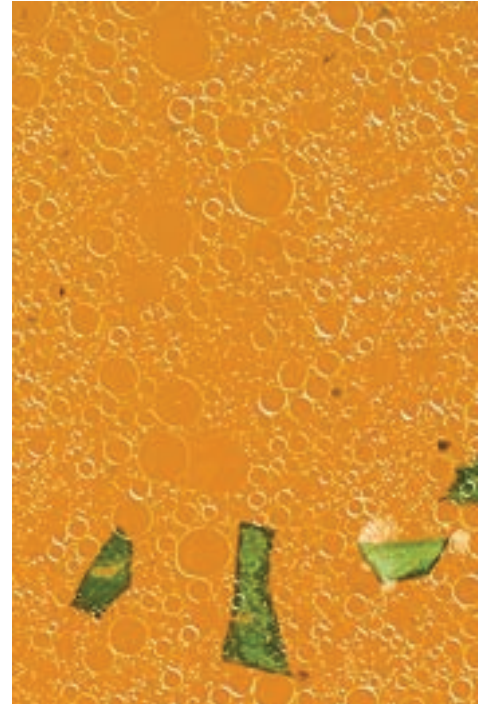
€ 12.90





Suppen als Primo

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



Zuppa di Pomodoro *M, S* € 7.90

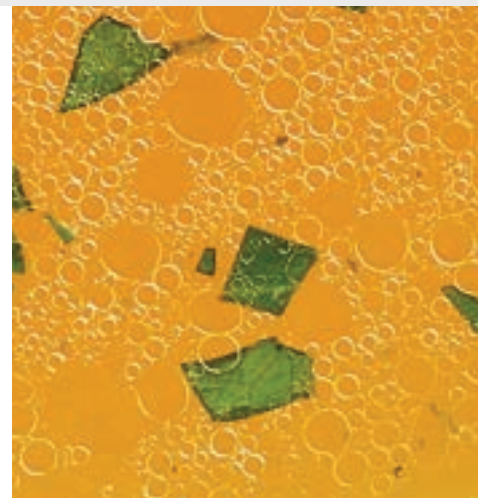
Tomatencremesuppe

Minestrone *S* € 7.90

Gemüsesuppe

Stracciatella alla Romana *E, M* € 7.90

Brühe mit Ei und Parmesan





Insalata della Casa

Salate des Hauses – frisch, leicht und mediterran.

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

F l e i s c h g e r i c h t e

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

Schweinemedallions mit Pilzen in Sahnetomatensoße

Saltimbocca alla Romana A, O

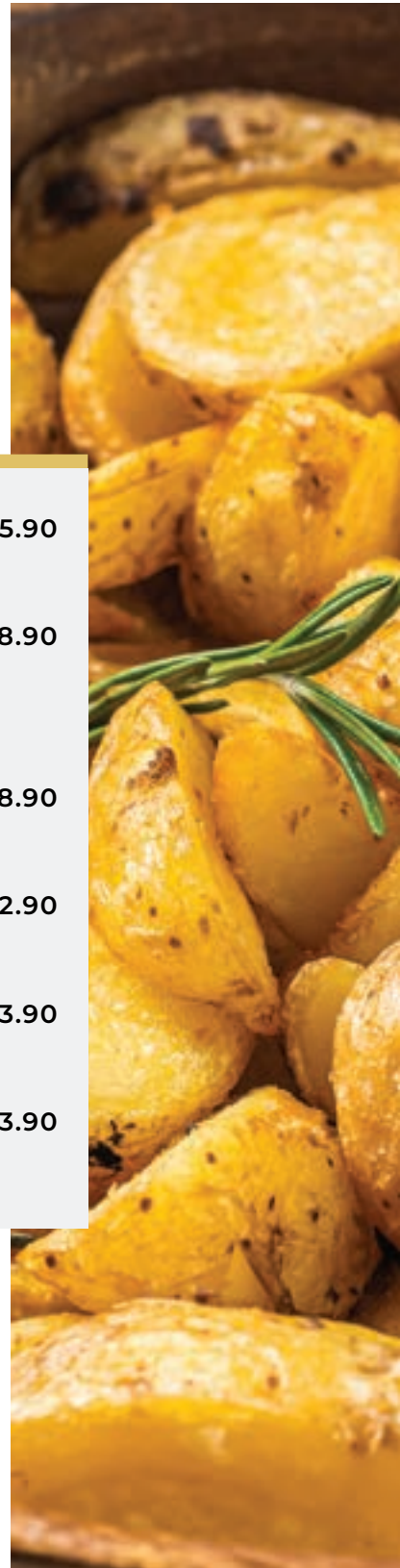
€ 23.90

Schweinemedallions 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 Süditalien.

7) Raviolo Aperto

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

8) Culurgionis

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

Pasta

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

Spaghetti Aglio, Olio e Peperoncino A	€ 12.90
Mit Knoblauch, Olivenöl und Chili	
Spaghetti Arrabbiata A	€ 13.90
Mit scharfer Tomatensoße und Knoblauch	
Spaghetti Bolognese A, S	€ 14.90
Mit Hackfleisch in Tomatensoße	
Spaghetti Pesto A, M	€ 13.90
In Basilikumsahnesoße	
Spaghetti Carbonara A, E, M	€ 14.90
Mit Speck und Eigelb in Sahnesoße	
Spaghetti Tonno A, F	€ 15.90
Thunfisch, Knoblauch, Zwiebeln in pikanter Tomatensoße	
Spaghetti Frutti di Mare A, B, F, G, O	€ 16.90
Mit Meeresfrüchten in pikanter Tomatensoße und Knoblauch	
Spaghetti Gamberi A, B, F, O	€ 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 l i t a l i e n

Penne & Tagliatelle

Penne all' Amatriciana A, M

€ 15.90

Mit Zwiebeln und Speck in pikanter Tomatensahnesoße

Penne al Salmone F, M

€ 17.90

Mit Pilzen, Lachs und Zwiebeln in Sahnetomatensoße

Penne al Tacchino A, M

€ 15.90

Putenfleisch mit Pilzen in Sahnesoße

Tagliatelle al Piceno A, F

€ 15.90

Mit Anchovis, Knoblauch und Olivenöl

Tagliatelle al Salmone F, M

€ 18.90

Mit Lachs, Pilzen und Zwiebeln in Sahnetomatensoße

Tortellini

Tortellini Panna A, E, M

€ 14.90

Mit Fleischfüllung, Muskatnuss in Schinkensahnesoße

Tortellini ai 4 Formaggi 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 Nachttopf 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

Pasta al Forno con Spinaci oder Broccoli *M*

€ 15.90

Überbacken mit Pilzen in Tomatensahnesoße

Lasagne al Forno *E, M, S*

€ 15.90

Überbackener Nudelauflauf mit Rinderhackfleisch und Pilzen in Tomatensahnesoße

Cannelloni *A, E, M*

€ 15.90

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.

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



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



Querciantica

Verdicchio dei Castelli di Jesi Doc Classico



ANBAUGEBIET / Weinberge in der urtümlichen 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	€ 28.90
Gavi di Gavi 0,75 l O	€ 29.90

ROTWEINE

Rosso Piceno 0,75 l O	€ 29.90
Indio Montepulciano 0,75 l O	€ 32.90

ROSÉWEIN

Rosé Marche IGT 0,75 l O	€ 29.90
--------------------------	---------

PROSECCO - VINO SPUMANTE

Passerina 0,75 l O	€ 28.90
--------------------	---------

Vini – Tafelwein *

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

*Rot	Montepulciano
*Weiß	Trebiano d'Abruzzo
*Rose	Villa bel Vedere
*Lambrusco	Emilia
*Weinschorle	



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



Dessert

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

Heiße Getränke

Espresso <i>9</i>	€ 2.50
Doppio Espresso <i>9</i>	€ 4.00
Cappuccino <i>9, M</i>	€ 4.50
Caffè Americano <i>9</i>	€ 3.20
Latte Macchiato <i>9, M</i>	€ 4.90
Heiße Schokolade <i>M</i>	€ 3.90
Diverse Teesorten	€ 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

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

Grappa della Casa	€ 4.00
Vecchia Romagna	€ 4.00
Cynar	€ 4.00
Ramazotti	€ 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 <i>M</i>	€ 4.00



A p e r i t i f & S p i r i t u o s e n

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. Sulfid / Schwefeldioxid
- S. Sellerie

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

info@ristorante-piceno.de
www.ristorante-piceno.de

Il cuore della Riviera delle Palme



S a n B e n e d e t t o d e l T r o n t o