



APERITIVI

Aperitifs

01 Martini bianco	5cl	3,90 €
02 Martini rosso ₂	5cl	3,90 €
03 Prosecco Aperol ₁	0,2l	6,50 €
04 Prosecco	0,1l	3,50 €
05 Bitterino alkoholfrei ₁	0,1l	3,50 €
06 Crodino alkoholfrei ₁	0,1l	3,50 €
07 Aperol Spritz mit Cynar _{1,10}	0,2l	6,90 €
08 Campari Orange ₁	0,2l	4,90 €

LA BIRRA

Biere

51 Braustolz Pils vom Fass	0,3l	2,20 €
52 Braustolz Pils vom Fass	0,4l	2,90 €
53 Kapuziner Hefeweizen vom Fass	0,5l	3,20 €
54 Braustolz Black Art	0,5l	3,20 €
55 Radler	0,3l	2,20 €
56 Radler	0,4l	2,90 €
57 Hefeweizen alkoholfrei	0,5l	3,20 €
58 Cola-Weizen _{1,9}	0,5l	3,30 €
59 Banane-Weizen ₃	0,5l	3,40 €

VINO ROSSO SFUSO

Offene Rotweine

160 Vino della casa	0,2l	3,90 €
161 Vino della casa	0,5l	9,50 €
162 Vino della casa	1,0l	18,50 €
163 Primitivo	0,2l	4,90 €



VINO BIANCO SFUSO

Weißweine

175 Vino della casa	0,2l	3,90 €
176 Vino della casa	0,5l	9,50 €
177 Vino della casa	1,0l	18,50 €
178 Pinot grigio	0,2l	4,50 €

VINO ROSATO SFUSO

Offener Roséwein

171 Bardolino chiaretto	0,2l	4,90 €
-------------------------	------	--------

VINO ROSSO IN BOTTIGLIA

Flaschenweine, rot

190 Lambrusco reggiano fruchtig, süß & perlig	0,375l	9,- €
191 Bardolino, Venetien trocken, hellrot, angenehmer Körper	0,75l	16,- €
192 Barolo, Piemont kräftiger, renommiertes Rotwein	0,75l	55,- €
193 Brunello di Montalcino, Toskana charaktervoller, körperreicher Spitzenwein	0,75l	65,- €
194 Chianti, Toskana fruchtig, angenehme weiche Tannine	0,75l	20,- €
195 Montepulciano d'Abruzzo, inv. kräftiges Beerensaroma, barriquegereift	0,75l	25,- €
196 Primitivo di Manduria, Apulien samtig, schwer, Duft nach Kirsche & Lakritz	0,75l	35,- €



VINO BIANCO IN BOTTIGLIA

Flaschenweine, weiß

212 Giada, Sizilien fruchtig, mit grünen Reflexen	0,75l	21,- €
213 Bianco di Custoza, Venetien trocken, leicht, aromatisch, Duft nach Äpfeln	0,75l	19,- €
214 Alcamo bianco, Sizilien frisch, fruchtig, harmonisch, elegant	0,75l	29,- €
215 Galestro, Toskana leicht, sommerfrisch	0,75l	24,- €

BEVANDE ANALCOLICHE

Alkoholfreie Getränke

21 San Pellegrino Mineralwasser	0,25l	2,80 €
22 San Pellegrino Mineralwasser	0,75l	5,50 €
23 Acqua Panna stilles Wasser	0,25l	2,80 €
24 Acqua Panna stilles Wasser	0,75l	5,50 €
25 Ginger ale Lichtenauer ₁	0,25l	2,30 €
26 Tonic water Lichtenauer ₁₀	0,25l	2,30 €
27 Coca Cola _{1,9}	0,2l	2,30 €
28 Fanta	0,2l	2,30 €
29 Sprite	0,2l	2,30 €
30 Spezi _{1,9}	0,2l	2,30 €
40 Apfelsaft Sachsenobst	0,2l	2,40 €
41 Orangensaft Sachsenobst	0,2l	2,40 €
42 Kirsch-Nektar Sachsenobst	0,2l	2,40 €
43 Bananen-Nektar Sachsenobst	0,2l	2,40 €
44 Erdbeersaft Sachsenobst	0,2l	2,40 €



INSALATE

Salate

100 Insalatina mista

kleiner gemischter Salat

4,90 €

101 Insalata di pomodoro

Tomatensalat

4,90 €

102 Insalata del pastore

Salat mit Schafskäse, Oliven, Tomaten, Gurken & Zwiebeln

8,90 €

103 Insalata di mare

Meeresfrüchtesalat

14,90 €

LE MINESTRE

Suppen

69 Stracciatella

Rinderboullion mit Ei & Grana

4,90 €

70 Pappa di pomodoro

dicke Tomatensuppe mit Grana

5,90 €



ANTIPASTI

Vorspeisen

75 Bruschetta al pomodoro Röstbrot mit frischen Tomaten	5,40 €
76 Bruschetta all'aglio Röstbrot mit Knoblauch & Olivenöl	4,40 €
77 Involtini di Bresaola₂ Röllchen vom luftgetrockneten Rindfleisch mit Frischkäse, Pinienkerne & Grana	10,90 €
78 Verdure grigliate gegrilltes Gemüse	8,90 €
79 Carpaccio di Bresaola₂ luftgetrocknetes Rindfleisch mit Olivenöl, Balsamico & Grana	12,90 €
80 Vitello tonnato Kalbfleisch gekocht mit Thunfischcreme & Kapern	11,90 €
81 Carpaccio di manzo Carpaccio vom frischen Rinderfilet	13,90 €
82 Caprese di bufala Büffelmozzarella & Tomaten	11,90 €
83 Antipasto della casa Variationen von Salami, Schinken, Käse & mediterranem Gemüse	12,90 €

RISOTTI

Reisgerichte

110 Risotto alla milanese Risotto mit Safran & Grana	12,90 €
111 Risotto frutta di mare₁₅ Risotto mit Meeresfrüchten	14,90 €

Für eine Extra Portion geriebenen Grana berechnen wir 2,- €.

Werte Gäste, eine Liste mit allergenen Stoffen kann auf Wunsch eingesehen werden.



PASTA

Nudelgerichte

114 Spaghetti „Al Castello“ Spaghetti mit Schweinefiletstreifen, Pilzen & Grana	12,90 €
115 Spaghetti carbonara ₁₅ Spaghetti mit Speck, Ei & Grana	8,90 €
116 Spaghetti al pesto ₃ Spaghetti mit frischem Basilikumpesto & Grana	10,90 €
117 Spaghetti allo scoglio Spaghetti mit Meeresfrüchten in Weißwein, pikant	13,90 €
118 Spaghetti aglio, olio e peperoncino Spaghetti mit Knoblauch, Olivenöl, Chili & Grana	8,90 €
119 Gnocchi al pomodoro _{2,3} Gnocchi in Tomatensauce & Grana	11,90 €
120 Gnocchi alla salvia _{2,3} Gnocchi in Salzeibutter & Grana	9,90 €
121 Penne al gorgonzola Penne in Gorgonzolasauce	9,90 €
122 Penne all'arrabbiata ₁₅ Penne mit Chili, Speck, Tomatensauce & Grana	10,90 €
123 Pasta asciutta ₁₅ Nudeln in Tomatensauce & Grana	8,90 €
124 Pappardelle alla boscaiola ₁₅ breite Bandnudeln mit Pilzen & Speck & Grana	10,90 €
125 Tagliatelle al salmone ₁₅ Bandnudeln mit Lachs	13,90 €

Glutenfreie Pasta ist für einen Aufpreis von 2,- € erhältlich.
Für eine extra Portion geriebenen Grana berechnen wir 2,- €.



LE GRAPPE

Tresterbrände

230 Grappa paglierina della casa	2cl	3,30 €
231 Grappa Nardini riserva	2cl	4,90 €
232 Grappa Nardini Mandorla	2cl	4,90 €
233 Grappa di Prosecco	2cl	4,90 €
234 Grappa di Chianti	2cl	4,90 €
235 Grappa stravecchia	2cl	4,90 €

LIQUORI E DIGESTIVI

Liköre & Bitter

220 Amaro Averna	2cl	2,90 €
221 Cynar Artischockenbitter	2cl	2,90 €
222 Fernet Branca	2cl	2,90 €
223 Ramazzotti	2cl	2,90 €
224 Mirto di Sardegna	2cl	3,40 €
225 Limoncello	2cl	2,90 €
226 Brandy Vecchia Romagna	2cl	4,90 €
227 Sambuca	2cl	3,20 €

CAFFÈ, TÈ E LATTE

Kaffee, Tee & Milch

250 Espresso	2,10 €
251 Espresso macchiato	2,30 €
252 Caffè corretto alla grappa	3,60 €
253 Cappuccino	2,90 €
254 Latte macchiato	3,20 €
255 Tee diverse Sorten	1,90 €



Wir bedanken uns für Ihren Besuch und freuen uns, Sie bald wieder in unserem Ristorante begrüßen zu können.

Veronika Smenteck-Lerke, Silvestro Di Dio
& Ihr Al Castello Team

Party und Lieferservice:

Für Feierlichkeiten zu Hause oder berufliche Anlässe empfehlen wir unseren Party- bzw. Plattenservice: belegte Häppchen, Fingerfood & mehr.

Gern erstellen wir Ihnen ein individuelles Angebot.

seit 1999 momenti italiani in Chemnitz

Verwendete Zusatzstoffe:

- 1 mit Farbstoffen
- 2 mit Konservierungsstoffen
- 3 mit Antioxidationsmitteln
- 4 mit Geschmacksverstärkern
- 5 geschwefelt
- 6 geschwärzt
- 7 mit Phosphat

- 8 mit Milcheiweiß
- 9 koffeinhaltig
- 10 chininhaltig
- 11 mit Süßungsmitteln
- 12 enthält eine Phenylalaninquelle
- 13 gewachst
- 14 mit Taurin
- 15 mit Nitritpökelsalz

Werte Gäste, eine Liste mit allergenen Stoffen kann auf Wunsch eingesehen werden.