

Haben Sie eine Feier?

Benötigen Sie ein warmes oder kaltes Buffet?

Wir helfen Ihnen gerne weiter und stellen Ihnen ein Buffet nach Ihren Wünschen zusammen.

Alle Gerichte gibt es auch zum Mitnehmen.

Unsere Küche ist von 12:00 – 14:30 Uhr und von 18:00 – 22:30 Uhr für Sie da.

Montag haben wir Ruhetag.



# al caminetto

Sülzburgstraße 170, 50937 Köln

Tel. 0221/16835529

Die Al Caminetto Familie wünscht Ihnen

**buon appetito !**

und einen schönen und entspannten Aufenthalt.

## Aperitivi

Prosecco <i>wahlweise</i> Alkoholfrei	0,1l	5,50 EUR
Martini bianco	5cl	4,90 EUR
Campari Soda	5cl	7,90 EUR
Campari Orange	5cl	8,50 EUR
San Bitter Spritz Alkoholfrei	0,3l	8,50 EUR
Maracuja Spritz <i>wahlweise</i> Alkoholfrei	0,3l	8,50 EUR
Rhabarber Spritz <i>wahlweise</i> Alkoholfrei	0,3l	8,50 EUR
Aperol Spritz	0,3l	8,50 EUR
Campari Spritz	0,3l	8,50 EUR
Limoncello Spritz	0,3l	8,50 EUR
Wildberry Lillet	0,3l	8,50 EUR
Sarti Spritz	0,3l	8,50 EUR

## Vini aperti – offene Weine

<i>Vino rosso (Rotwein)</i>	<u>0,2l</u>	<u>0,5l</u>
Montepulciano	6,90 EUR	16,90 EUR
Merlot	6,90 EUR	16,90 EUR
Lambrusco	6,90 EUR	16,90 EUR
Primitivo	7,90 EUR	19,50 EUR
Nero d'Avola	7,90 EUR	19,50 EUR
 <i>Vino bianco (Weißwein)</i>	 <u>0,2l</u>	 <u>0,5l</u>
Pinot Grigio	6,90 EUR	16,90 EUR
Chardonnay	6,90 EUR	16,90 EUR
Regaleali	8,50 EUR	20,90 EUR
Brezza	7,90 EUR	19,50 EUR
 Rose	 6,90 EUR	 16,90 EUR

## Vini in bottiglia – Flaschen Wein

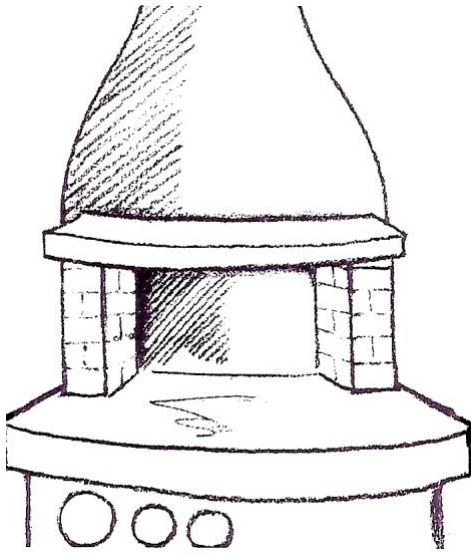
	<u>0,75 l</u>	
<b>Prosecco</b>	34,90	EUR
<b>Champagner (Moët &amp; Chandon)</b>	98,00	EUR
<i>Vino rosso (Rotwein)</i>	<u>0,75 l</u>	
<b>Primitivo</b>	29,00	EUR
Apulien / Primitivo (100%) tiefes Rot, kraftvoller Duft nach Waldfrüchten, körperreich und vollmundig		
<b>Nero d'Avola</b>	29,00	EUR
Sizilien / Nero d'Avola (100%) Dunkles Rot, feine Frucht- und Würznuancen, guter Nachhall		
<b>Chianti Classico</b>	39,00	EUR
Toskana / Chianti Classico (100%) Rubinrot, würzig-herb, samtiger Abgang		
<b>Amarone</b>	69,00	EUR
Venetien / Amarone (100%) tiefrot, dunkle Beeren, liebliche- fruchtige Nuancen, intensiver Abgang		
<i>Vino bianco (Weißwein)</i>		
<b>Lugana (Ca dei Frati)</b>	38,00	EUR
Veneto – Gardasee / Trebbiano (100%) betörende Frucht, feiner Körper, ausdrucksvoll, frisch und guter Gaumen		
<b>Regaleali</b>	32,00	EUR
Sizilien / Inzolia, Catarratto Aromen von Apfel und Pfirsich, guter reichhaltiger Gaumen, gutes Finale		
<b>Brezza</b>	29,00	EUR
Umbrien / Grechetto, Chardonnay, Pinot Grigio kräftiges helles Strohgelb, feine Frucht, animierender Gaumen		
<b>Sauvignon</b>	32,00	EUR
Friuli / Sauvignon (100%) trocken, frisch, fruchtig, aromatische Persistenz und gute Komplexität		
<i>Rose</i>		
<b>Regaleali</b>	32,00	EUR
Sizilien / Inzolia, Catarratto Brombeere, Erdbeere und Kirsche, harmonisch mit feiner Frucht		

# Mittagskarte

Dienstag – Freitag von 12:00 - 14:30 Uhr, außer an Feiertagen

M1: Rumpsteak in grüner Pfeffersauce mit Rosmarin Kartoffel und Salat	24,90 EUR
M2: Scaloppine in Weißweinsauce mit Rosmarin Kartoffel und Salat	18,90 EUR
M3: Spaghetti Bolognese dazu ein Salat	14,90 EUR
M4: Lasagne al Forno dazu ein Salat	15,90 EUR
M5: Tortellini mit Champignonsauce dazu ein Salat	15,90 EUR
M6: Penne mit Gemüse überbacken dazu ein Salat	15,90 EUR
M7: Pizza mit zwei Belägen nach Wahl dazu ein Salat	14,90 EUR
M8: Lachsfilet vom Grill mit Kartoffeln und Salat	23,90 EUR

Alle Preise in EUR inklusive Service und Mehrwertsteuer.



## Unsere Empfehlungen

**Prosciutto e Melone** 18,90 EUR  
Honigmelone mit Parmaschinken

**Orecchiette con Salsiccia** 18,90 EUR  
Frische Pasta mit Salsiccia, Brokkoli und Cherry Tomaten  
in Weissweinsauce

**Spaghetti ai Ghiodini** 19,50 EUR  
Spaghetti mit Pfifferlingen auf Ital. Art

**Scaloppine Siciliana** 24,90 EUR  
Kleine Schnitzeln mit Auberginen und Mozzarella in Tomatenbasilikum  
Beilage: Rosmarin Kartoffeln und Gemüse

**Filetto di Halibut alla Pizzaiola** 28,90 EUR  
Heilbuttfilet mit Oliven, Kapern in Tomatenkräutersauce  
Beilage: Rosmarin Kartoffeln und Gemüse

**Pesce Spada alla Griglia** 28,90 EUR  
Schwertfisch vom Grill mit Kräutern  
Beilage: Rosmarin Kartoffeln und Gemüse

**Schokosouffle mit Vanille Eis** 9,50 EUR

## Antipasti – Vorspeisen

<b>Antipasto della Casa</b> nach Art des Hauses	15,90 EUR
<b>Antipasto Verdure</b> Gemüsekreation	13,90 EUR
<b>Trilogia</b> Vitello Tonnato, Carpaccio di Manzo, Tomate Mozzarella	16,90 EUR
<b>Scampi All'Aglio</b> Garnelenschwänzen mit Knoblauch und Peperoncino in Olivenöl	16,90 EUR
<b>Vitello Tonnato</b> dünn geschnittes Kalbfleisch mit Thunfischsauce	16,90 EUR
<b>Carpaccio di Manzo</b> dünne Rindfleischscheiben mit Parmesan und Rucola	16,90 EUR
<b>Bruschetta</b>	6,90 EUR
<b>Burrata al Pesto con Prosciutto Crudo</b> Burrata mit Pesto und Parmaschinken	15,90 EUR
<b>Insalata di Mare</b> Meeresfrüchtesalat	16,90 EUR
<b>Caprese</b> mit Mozzarella, Tomaten, und Basilikum	12,90 EUR
<b>Duetto di Melanzane e Scampi</b> gratinierte Aubergine und gebratene Scampi	18,90 EUR

Die kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe und Allergene können eingesehen werden.

## Insalate - Salate

<b>Gemischter Salat</b>	6,90 EUR
<b>Tomatensalat</b> mit Zwiebeln	6,90 EUR
<b>Bohnensalat</b> mit Tomaten, Zwiebeln, Thunfisch und weißen Bohnen	11,90 EUR
<b>Rucolasalat</b> mit Zucchini, Parmesan, Champignons und Cherry Tomaten	12,90 EUR
<b>Rivierasalat</b> vers. Salate mit Thunfisch, Sardellen, Ei, Karotten, Tomaten, Gurken, Oliven und Zwiebeln	14,90 EUR
<b>Parmasalat</b> vers. Salate mit Tomaten, Gurken, frische Champignons, Oliven, Artischocken, Parmaschinken und Parmesan	15,90 EUR
<b>Insalata Chef</b> vers. Salate mit Gurken, Tomaten, Mais, Karotten, frische Champignons und weiße Bohnen	13,90 EUR
<b>Insalata Pollo</b> vers. Salate mit Hähnchenbruststreifen, Gurken, Tomaten, Zucchini Mais, Karotten und roten Zwiebeln	18,90 EUR

## Zuppe - Suppen

<b>Tomatensuppe</b>	7,50 EUR
<b>Minestrone</b> hausgemachte Gemüsesuppe	7,90 EUR

Die kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe und Allergene können eingesehen werden.

## Pasta - Nudelgerichte

<b>Spaghetti Scampi</b> auf Italienische Art	18,90 EUR
<b>Spaghetti alla Bolognese</b> mit Hackfleischsauce	14,90 EUR
<b>Spaghetti Carbonara</b> mit Speck, Ei, Sahne und Parmesan	14,90 EUR
<b>Spaghetti Aglio olio</b> mit Knoblauch, Olivenöl, Petersilie, Peperoncino (Scharf)	10,90 EUR
<b>Spaghetti Tonno</b> mit Thunfisch, Kapern, Zwiebeln in Tomatenweißwein	15,90 EUR
<b>Penne Marcello</b> mit Aubergine, Mozzarella in Tomatensauce	13,90 EUR
<b>Penne 4 Formaggi</b> mit vier verschiedenen Käsesorten	14,90 EUR
<b>Penne Arrabiata</b> mit Petersilie, Peperoncino und Basilikum in Tomatensauce (Scharf)	11,90 EUR
<b>Penne Amatricana</b> mit Speck, Zwiebeln in Tomatensauce (Scharf)	14,90 EUR
<b>Tortellini Panna</b> mit Schinken in Sahnesauce	14,80 EUR
<b>Lasagne al Forno</b> mit Beschamelsauce, Fleischsauce und Käse überbacken	15,90 EUR
<b>Tagliatelle Salmone</b> mit Lachs, Cherrytomaten in Tomatenweinsauce	18,90 EUR
<b>Tagliatelle Gero</b> mit Rumpsteakstreifen, Cherrytomaten, Champignon in Portweinsahnesauce	18,90 EUR

Die kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe und Allergene können eingesehen werden.

## Pizza

<b>Margherita</b>	9,50 EUR
<b>Funghi</b> mit Champignon	11,90 EUR
<b>Salami</b> mit Salami	11,90 EUR
<b>Prosciutto</b> mit Schinken	11,90 EUR
<b>Tonno Cipolla</b> mit Thunfisch, Zwiebeln	14,90 EUR
<b>Capri</b> mit Sardellen, Kapern, Oliven	12,90 EUR
<b>Parmiggiana</b> mit Auberginen, Parmesan, Basilikum	14,90 EUR
<b>Toscana</b> mit Thunfisch, Champignon, Schinken	15,90 EUR
<b>Paesana</b> mit Spinat, Paprika, Scharf	12,90 EUR
<b>Calzone</b> eine geschlossene Pizza mit Schinken, Champignon	14,90 EUR
<b>Vier Jahreszeiten</b> mit Salami, Artischocken, Champignon, Schinken	15,90 EUR
<b>Capricciosa</b> mit Champignon, Artischocken, Oliven, Schinken	15,90 EUR
<b>Diavola</b> mit Paprika, Salami, Zwiebeln, Peperoni (Scharf)	14,90 EUR
<b>Hawaii</b> mit Ananas, Schinken	12,90 EUR
<b>Rustica</b> mit Rucola, Parmaschinken, Parmesan	16,90 EUR
<b>Spinaci</b> mit Spinat, Knoblauch	11,90 EUR
<b>Mozzarella</b> mit Tomatensauce, Mozzarella, Cherrytomaten, Basilikum	13,90 EUR
<b>Burrata</b> mit Tomatensauce, Parmaschinken, Mozzarella Burrata, Cherrytomaten	16,90 EUR
<b>Frutti di Mare</b> mit Meeresfrüchten, Knoblauch	16,90 EUR
<b>Verde</b> mit Schinken, Spinat, Gorgonzola, Knoblauch	15,90 EUR
<b>Vegetaria</b> mit frisches Tagesgemüse, Knoblauch	14,90 EUR
<b>Estate</b> mit Cherrytomaten, Rucola, Parmesan	14,90 EUR
<b>Caminetto</b> mit Kapern, Gorgonzola, Parmaschinken, Zwiebeln, Rucola	16,90 EUR

Alle Pizzen werden mit Tomatensauce und Käse in der Größe 28cm serviert.

Zusätzliche Zutaten werden mit einem Aufpreis berechnet.

Die kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe und Allergene können eingesehen werden.

## Carne – Fleischgerichte

<b>Scaloppine al Limone</b>	22,90 EUR
3 kleine Schnitzel in Zitronensauce mit Rosmarin Kartoffeln und Gemüse	
<b>Saltimbocca alla Romana</b>	24,90 EUR
3 kleine Schnitzel mit Salbei Parmaschinken in Weinsauce mit Rosmarin Kartoffeln und Gemüse	
<b>Scaloppine al Gorgonzola</b>	24,90 EUR
3 kleine Schnitzel in Gorgonzolasauce mit Rosmarin Kartoffeln und Gemüse	
<b>Bistecca alla Griglia</b>	27,90 EUR
(ca. 220g) Argentinisches Rumpsteak Black Angus Premium vom Grill mit Rosmarin Kartoffeln und Gemüse	
<b>Bistecca ai Funghi</b>	29,90 EUR
(ca. 220g) Argentinisches Rumpsteak Black Angus Premium mit Champignonsauce mit Rosmarin Kartoffeln und Gemüse	
<b>Bistecca al Pepe Verde</b>	29,90 EUR
(ca. 220g) Argentinisches Rumpsteak Black Angus Premium mit grüner Pfeffersauce mit Rosmarin Kartoffeln und Gemüse	

Weitere Fleischgerichte sowie Fischgerichte  
finden Sie auf unserer Empfehlungskarte

## Desserts

<b>Cassata</b>	7,50 EUR
<b>Panna Cotta</b>	6,90 EUR
<b>Tartufo</b>	6,90 EUR
<b>Tiramisù</b>	7,50 EUR
<b>Schoko Souffle mit Vanilleis</b>	9,50 EUR

Die kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe und Allergene können eingesehen werden.

## Alkoholfreie Getränke

San Pellegrino Mineralwasser				0,25l		2,70	EUR
San Pellegrino Mineralwasser				0,75l		7,90	EUR
Acqua Panna Naturwasser				0,25l		2,70	EUR
Acqua Panna Naturwasser				0,75l		7,90	EUR
Coca Cola	0,2l	3,20	EUR	0,3l		4,60	EUR
Coca Cola Zero	0,2l	3,20	EUR	0,3l		4,60	EUR
Sprite	0,2l	3,20	EUR	0,3l		4,60	EUR
Fanta	0,2l	3,20	EUR	0,3l		4,60	EUR
Mezzo Mix	0,2l	3,20	EUR	0,3l		4,60	EUR
Tafelwasser				0,2l		2,30	EUR
Tonicwater				0,2l		3,50	EUR
Bitter Lemon				0,2l		3,50	EUR
Ginger Ale				0,2l		3,50	EUR
Orangina gelb				0,25l		3,90	EUR
Gaffel Fassbrause				0,33l		3,90	EUR

## Säfte und Schorlen

Orangensaft				0,2l		3,50	EUR
Apfelsaft				0,2l		3,50	EUR
Apfelschorle				0,3l		4,20	EUR
Maracujaschorle				0,3l		4,60	EUR
Rhabarberschorle				0,3l		4,60	EUR

## Bier

Gaffel Kölsch vom Fass				0,2l		2,40	EUR
Gaffel Kölsch vom Fass				0,3l		3,60	EUR
Peroni Nostro Azzuro				0,33l		4,20	EUR
Weizenbier				0,5l		5,30	EUR
Weizenbier alkoholfrei				0,5l		5,30	EUR
Bitburger alkoholfrei				0,33l		3,90	EUR
Malzbier				0,33l		3,90	EUR
Gaffel Wiess				0,33l		3,90	EUR
Gaffel Lemon				0,33l		3,90	EUR

## Warme Getränke

Espresso	2,90	EUR
Espresso doppio	4,90	EUR
Espresso corretto	4,90	EUR
Cappuccino italiano	3,90	EUR
Kaffe	3,20	EUR
Tee	3,20	EUR
Latte Macchiato	4,50	EUR
Affogato	5,50	EUR

## Sonstige Spirituosen

Limoncello	4cl	4,50	EUR
Baileys	4cl	4,50	EUR
Fernet Branca	4cl	4,50	EUR
Amaro Averna	4cl	4,50	EUR
Ramazotti	4cl	4,50	EUR
Amaretto	4cl	4,50	EUR
Sambuca	4cl	4,50	EUR
Cynar	4cl	4,50	EUR
Vecchia Romanga	2cl	4,50	EUR
Bacardi Cola	0,2l	8,50	EUR
Gin Tonic	0,2l	8,50	EUR
Whisky Cola	0,2l	8,50	EUR
Wodka Lemon	0,2l	8,50	EUR

## Grappa

Grappa della Casa	4cl	4,50	EUR
Grappa di Chardonnay	4cl	6,50	EUR
Grappa di Prosecco	4cl	7,50	EUR

