

Ristorante P icen o



Oliva

T e n e r a A s c o l a n a



From Piceno with love.

Rinaldo & Pia Alfonsi

*Tradition 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 Emotionen, Stil und Eleganz als die Vespa. Geschichte eines Kultrollers.
und eis darf natürlich in den bild nicht fehlen



Das ist unsere Geschichte

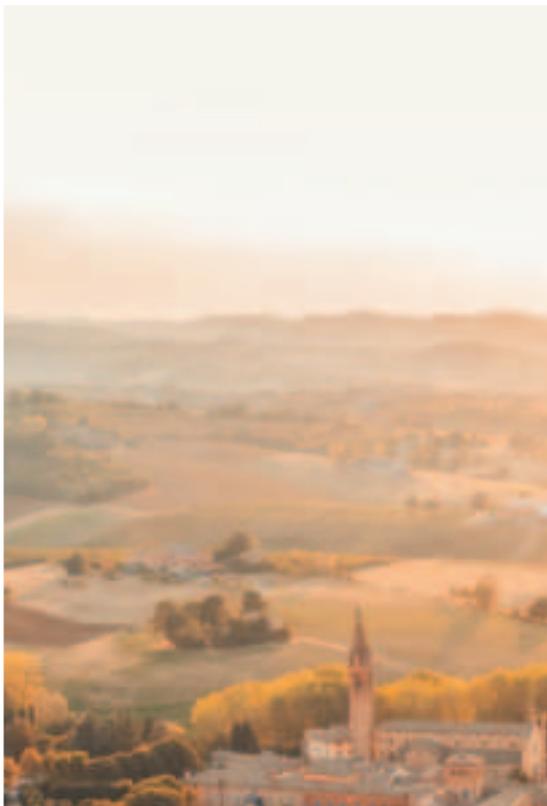


Piceno – italienisches Dolce Vita
seit 1985.

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 in Hamburgs

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.

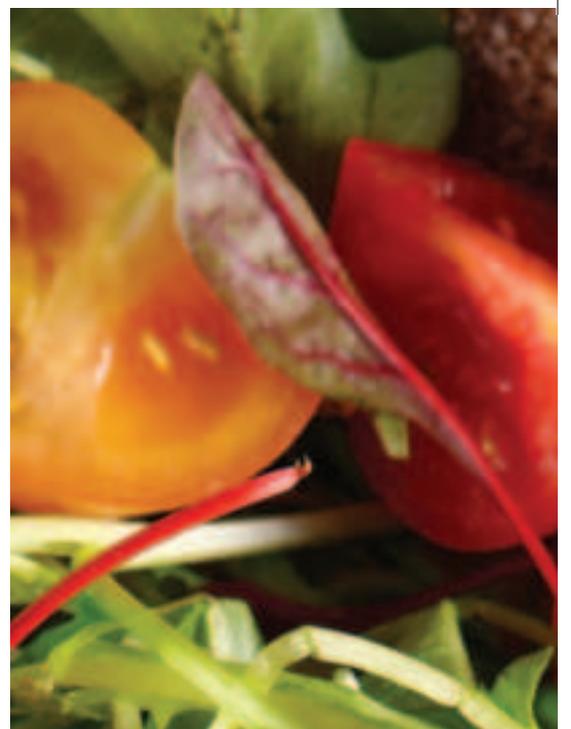


Ascoli Piceno

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 es gewesen sein soll, oder auf ein geheimnisvolles Spechtritual (italienisch picchio: Specht) der Sabiner zurückgeführt, so von Strabo und Plinius dem Jüngeren.

So feiert man "La dolce vita"!

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



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 *1, 3, 4, 12, E, F, M, O*

Kalbsfleisch mit kalter Thunfischsoße

€ 14,90

Rinder Carpaccio *2, 3, M*

Hauchdünnes Rinderfilet mit Pilzen, Rucola und Parmesan

€ 14,90

Spinaci al Forno *M, S*

mit Käse überbackener Blattspinat mit Knoblauch in Tomatensahnesoße

€ 12.90

Broccoli al Forno *M, S*

mit Käse überbackener Broccoli mit Knoblauch in Tomatensahnesoße

€ 12.90

Schafskäse al Forno *M*

mit Tomaten, Zwiebeln und Knoblauch im Ofen gebacken

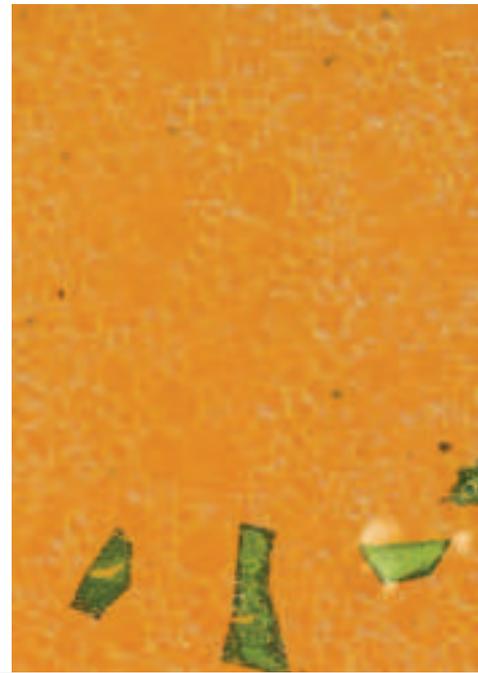
€ 12.90





Suppen als Primo

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



Zuppa di Pomodoro *M,S* € 6.90

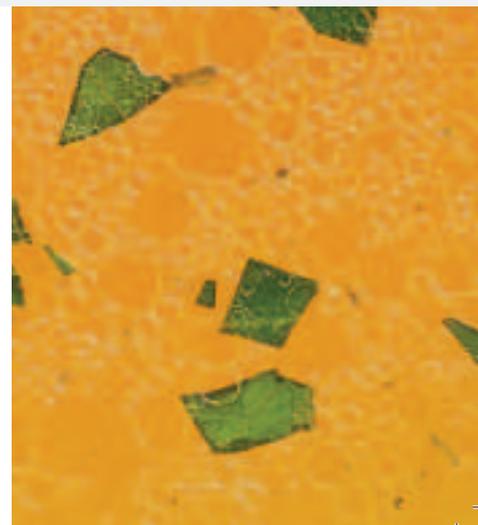
Tomatencremesuppe

Minestrone € 6.90

Gemüsesuppe

Stracciatella alla Romana *M,E,3* € 6.90

Brühe,Ei und Parmesan





Insalata della Casa

S a l a t e d e s H a u s e s

Insalata Verde 1,3	€6,90
grüner Salat mit Zwiebeln	
Insalata di Pomodoro 1,3	€6,90
Tomatensalat auf Rucola und Zwiebeln	
Insalata Mista 1,3	€7,90
gemischter Salat mit Gurken, Tomaten und Zwiebeln	
Insalata con Tonno 1,3, 8, 13, F, E, M	€13,90
Gurken, Tomaten, Zwiebeln, Thunfisch, Oliven	
Insalata Picena 1,3, 8, F, E	€13,90
Gurken, Tomaten, Zwiebeln, Schafskäse, Artischocken und Anchovis	
Insalata di Mare - Meeresfrüchtesalat 5	€16,90
auf Rucola mit Knoblauch	
Antipasto Misto della Casa	€19,90



P l a t t i

Secundo

ist der 2. Hauptgang und besteht meist aus eiweißbetonten Zutaten wie Fleisch, Fisch oder Meeresfrüchte. Zu besonderen Anlässen können mehrere zweite Gänge gereicht werden (dann ein Zitronen-Sorbet dazwischen und schon ist man bei 6 Gängen). Normalerweise wird gedünstetes Gemüse als Beilage serviert.

Pesce Fischgerichte

Alle Fischgerichte werden mit einem gemischten Salat serviert.

Gamberoni Aglio e Olio 8/12 B,F

Garnelen (ohne Kopf) in Olivenöl mit Knoblauch

€ 21.90

Gamberoni alla Livornese 8/12 B,O,F,S,13

Garnelen (ohne Kopf) mit Kapern, Oliven und Knoblauch in Tomatensoße

€ 23.90

Gamberoni alla Panna e Funghi 8/12 B,O,F,S,1,13

Garnelen ohne Kopf mit Pilzen und Knoblauch in Sahnetomatensoße

€ 24.90

Salmone al Pepe Verde F,M,S

Lachsfilet mit Pilzen in Pfefferrahmsauce

€ 23.90

Salmone al Griglia F,S

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 eher eiweißhaltig und besteht aus Fleisch oder Fisch, aber auch Eierspeisen, ...werden (dann ein Zitronen-Sorbet dazwischen und schon ist man bei 6 Gängen). Normalerweise wird gedünstetes Gemüse als Beilage serviert.

Bistecca alla Griglia A,M

€23,90

Rumpsteak vom Grill (Argentinisch ca. 200 – 220 g)

Bistecca alla Pizzaiola 13,A,M

€25,90

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

Bistecca al Pepe A,M,S

€25,90

Rumpsteak in Pfefferrahmsoße (Argentinisch ca. 200 – 220 g)

Scaloppina ai Funghi A,M,S

€20,90

Schweinemedallions mit Pilzen in Sahnetomatensoße

Saltimbocca alla Romana 3,A,O

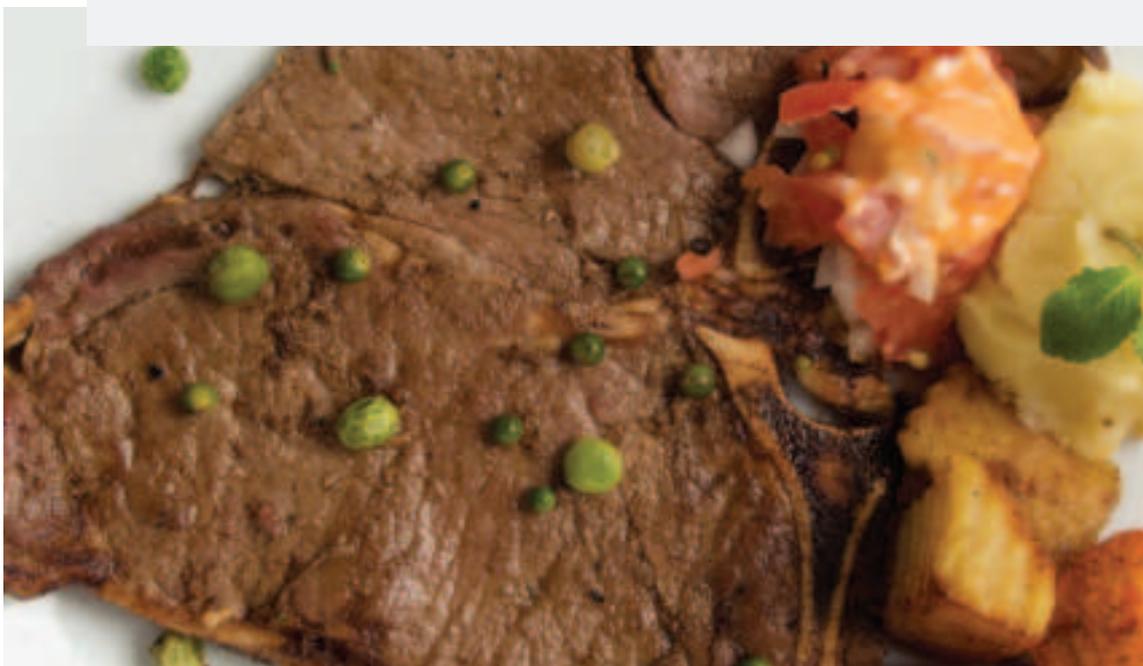
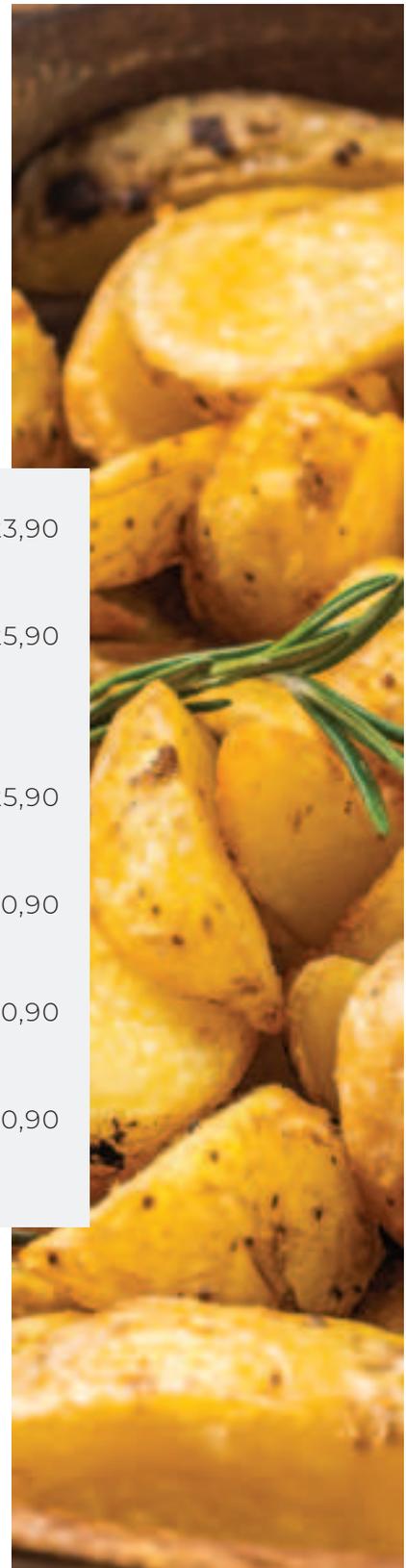
€20,90

Schweinemedallions mit Parmaschinken, Salbei in Weißweinsoße

Cotoletta D´Agnello A,M

€20,90

Lammkotolette vom Grill mit Rosmarin und Knoblauch





Pasta

m a m a ` s l i e b l i n g

Spaghetti Aglio, Olio e Peperoncino <i>A</i>	€12,90
mit Knoblauch, Olivenöl und Chilli	
Spaghetti Arrabbiata <i>A,S</i>	€12,90
scharfe Tomatensoße und Knoblauch	
Spaghetti Bolognese <i>A,S</i>	€13,90
mit Hackfleisch in Tomatensoße	
Spaghetti Pesto <i>M,N</i>	€13,90
in Basilikumsahnesoße	
Spaghetti Carbonara <i>1,3,E,M</i>	€13,90
mit Speck und Eigelb in Sahnesoße	
Spaghetti Tonno <i>A,S,F,3</i>	€14,90
Thunfisch, Knoblauch, Zwiebeln in pikanter Tomatensoße	
Spaghetti Frutti di Mare <i>O,B,S,T,F</i>	€15,90
mit Meeresfrüchte in pikanter Tomatensoße und Knoblauch	
Spaghetti Gamberi <i>A,B,O,S</i>	€18,90
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 all' Amatriciana 1,3,M,S	€14,90
mit Zwiebeln und Speck in pikanter Tomatensahnesoße	
Penne al Salmone F,M,S	€16,90
mit Zwiebeln, Pilze und Lachs in Sahnetomatensoße	
Penne al Tacchino 1, 3, A, M, S	€15,90
Putenfleisch mit Pilzen in Sahnesoße	
Tortellini Panna 1,3,8,E,S,M	€13,90
mit Fleischfüllung, Muskatnuss in Schinkensahnesoße	
Tortellini ai 4 Formaggi 1,3,E,S,M	€14,90
mit Fleischfüllung in Sahnesoße mit 4 verschiedenen Käsesorten	
Tagliatelle al Piceno 3,A	€13,90
mit Anchovis, Knoblauch und Olivenöl	
Tagliatelle al Salmone F,M,S	€17,90
mit Lachs, Pilze und Zwiebeln in Sahnetomatensoße	



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 *S,M*

€14,90

mit Pilzen in Tomatensahnesoße

Lasagne al Forno *E,S,M*

€14,90

überbackener Nudelauflauf mit Rinderhackfleisch und Pilzen in Tomatensahnesoße

Cannelloni *M,S,A,E*

€14,90

mit Fleischfüllung oder Ricotta & Spinat in Tomatensahnesoße



Pizza

d e r k l a s s i k e r

Margherita <i>13,M,A</i>	€10,90
mit Tomatensoße, Mozzarella, Oliven	
Napoli <i>3,13,F,M,A</i>	€13,90
mit Tomatensoße, Mozzarella, Anchovis und Oliven	
Salami <i>1,2,12,M,A</i>	€13,90
mit Tomatensoße, Mozzarella, Salami	
Prosciutto <i>1,3,8,M,A</i>	€13,90
mit Tomatensoße, Mozzarella, Schinken	
Funghi <i>M,A</i>	€12,90
mit Tomatensoße, Mozzarella, Pilzen	
Primavera <i>1,3,8,M,A</i>	€14,90
mit Tomatensoße, Mozzarella, Schinken und Pilzen	
Quattro Stagioni <i>1,3,8,13,M,A</i>	€15,90
mit Tomatensoße, Mozzarella, Schinken, Artischocken, Oliven und Pilzen	
Boscaiola <i>1,2,3,8,13,M,A</i>	€15,90
mit Tomatensoße, Mozzarella, Schinken, Salami, Pilzen, Zwiebeln und Oliven	



Tonno <i>F,M,A</i>	€15,90
mit Tomatensoße, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebeln und Knoblauch	
Frutti di Mare <i>B,T,F,M,A</i>	€15,90
mit Tomatensoße, Mozzarella, Meeresfrüchten und Knoblauch	
Picena <i>1,M,A</i>	€13,90
mit Tomatensoße, Mozzarella, Pilzen, Blattspinat und Knoblauch	
Calzone <i>1,3,8,M,A</i>	€15,90
Pizzatasche mit Tomatensoße, Mozzarella, Schinken, Pilzen und Artischocken	
Salmone <i>F,M,A</i>	€15,90
mit Tomatensoße, Mozzarella, Lachs, Zwiebeln und Pilzen	
Hawaii <i>M,A,1</i>	€14,90
mit Tomatensoße, Mozzarella, Schinken und Ananas	
Salsiccia Piccante <i>A,1</i>	€14,90
mit Tomatensoße, Mozzarella und scharfer Salami	
Tacchino <i>M,A</i>	€15,90
mit Tomatensoße, Mozzarella, Putenbrustscheiben und Rucola	
4 Formaggi <i>M,A</i>	€15,90
mit Tomatensoße, Mozzarella, Schafskäse, Gorgonzola und Parmesan	
Vegitariana <i>M,A</i>	€13,90
mit Tomatensoße, Mozzarella und Gemüse	
Parma <i>M,A</i>	€17,90
mit Tomatensoße, Mozzarella, Parmaschinken, frischen Tomaten, Rucola und Parmesan	
Gambero <i>M,A,F</i>	€17,90
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 kleine Kisten mit Verbleib in Zellen mit kontrollierter Temperatur /

unsere Weinempfehlung

WEISSWEINE

Verdicchio 0,75 l	€ 24.90
Vernaccia 0,75 l	€ 26.90
Gavi di Gavi 0,75 l	€ 29.90

ROTWEINE

Rosso Piceno 0,75 l	€ 26.00
Primitivo 0,75 l	€ 26.00
Indio Montepulciano 0,75 l	€ 28.90

ROSÉWEIN

Rosé Marche IGT 0,75 l	€ 24.90
------------------------	---------

PROSECCO - VINO SPUMANTE

Passerina 0,75 l	€ 24.90
------------------	---------

Vini – Tafelwein *

Glas	0,1 l	€3,90
	0,2 l	€5,90
Karaffe	¼ l	€ 7,90
	½ l	€14,90
	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

Tiramisu A, M	€6,90
<i>Biscuit mit Espresso-Mascarponecreme</i>	
Sorbetto al Limone 2,M	€6,90
<i>Zitronensorbet</i>	
Tartufo 2,N,M	€6,90
<i>Schokoladen-Eiscreme</i>	
Schoko Soufflé A,M	€6,90
<i>Warmes Schokoladensoufflé</i>	

Heiße Getränke

Espresso 11	€2,50
Doppio Espresso 11	€4,00
Cappuccino 11,M	€4,50
Caffè Americano 11	€3,20
Latte Macchiato 11,M	€4,90
Kakao Glas M	€3,90
Diverse Teesorten	€2,90
Z.B. Schwarzer Tee, Kamillentee, Fencheltee	



Softgetranke - Saft

San Pellerino/ Aqua Panna	0,25 l	€3,20
San Pellerino/ Aqua Panna	0,75 l	€6,90
Coca Cola 2,3,11	0,2 l	€3,20
Coca Cola Zero 2,3,6,11	0,2 l	€3,20
Fanta 2,3	0,2 l	€3,20
Sprite	0,2 l	€3,20
Spezi	0,4 l	€5,90
Bitterlemon / Tonic Water	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	€8,90
Wodka Lemon	€8,90
Wodka Red Bull	€8,90
Havana Cola	€8,90
Gin Tonic	€8,90
Whisky Cola	€8,90
Prosecco Piccolo	€9,90
Martini <i>Bianco, Rosso</i>	€4,00

Grapa 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
Bayleys	€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	€ 3,90
Holsten alkoholfrei 0,33L	€ 3,90
Italienisches Bier - Peroni 0,33L	€ 3,90
Malzbier	€ 3,90
Erdinger Weissbier 0,5L	€ 5,90
Erdinger Weissbier alkoholfrei 0,5L	€ 5,90

Bier vom Fass

	0,25 l	0,4 l
Astra / Alsterwasser	€3,50	€5,90
Angelo Poretti	€3,50	€5,90
Duckstein	€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. Leider gibt es Produkte, die ohne Zusatzstoffe nicht erhältlich sind, aber dennoch von vielen Gästen gewünscht werden. Diese Zutaten oder Getränke haben wir aber für Sie gemäß der Lebensmittelverordnung durch Zahlen gekennzeichnet. Nähere Informationen über diese Stoffe entnehmen Sie bitte der Liste:

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
10. Coffeinhaltig
12. mit Geschmacksverstärker
13. Geschwärzt
14. Gewachst
15. Genetisch verändert

- A. Glutenhaltiges Getreide
- B. Krebsztiere
- C. Erdnüsse
- D. Soja
- E. Eier
- F. Fisch
- H. Sesam
- K. Senf
- M. Milch (Laktose)
- O. Sulfid / Schwefeldioxid
- P. Lupine
- S. Sellerie
- T. Weichtiere

Muscheln: T, O, S
Cannelloni: A, 2, M, S

Ristorante Piceno
Hein-Hoyer-Straße 8
20359 Hamburg
040 - 310477

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

Città dell'amore



Venedig (italienisch Venezia)