



Il Nuovo

Italienisches Restaurant

Öffnungszeiten
Montag-Sonntag
12:00 Uhr - 23:00 Uhr

Telefonnummer:
030 / 55277517
030 / 55278327

Suppen – soups

1. **Minestrone** ^{A, CF, G, Lit} **6.90€**
 - frische italienische Gemüsesuppe
 - fresh Italian vegetable soup
2. **Zuppa di Pesce** ^{A, C, F, SI 47} **10.50€**
 - Fischsuppe mit frischen Fischstücken
 - fish soup with fresh fish pieces
3. **Crema di Pomodoro** ^G **6.50€**
 - Tomatencremesuppe
 - tomato cream soup
4. **Zuppa di Aglio** **6.90€**
 - Knoblauchsuppe
 - garlic soup



Starter – Vorspeisen

5. **Bruschetta** ^G **5.00€**
 - 5 Stück
 - 5 pieces
6. **Vitello Tonnato** **11.50€**
 - Kalbfleischscheiben mit Kapern in Thunfischsauce
 - veal slices with capers in tuna sauce
7. **Carpaccio di Manzo** ^G **12.90€**
 - Hauchdünne Scheiben von rohem Rinderfilet mit frischen Champignons und Parmesanflocken
 - wafer thin slices of raw beef filet with fresh mushrooms and Parmesan flakes
8. **Prosciutto e Melone** ^S **11.50€**
 - Parmaschinken' und Melone
 - Parma ham and melon
9. **Antipasto il Nuovo** **14.50€**
 - Carpaccio di Manzo, Mozzarella Caprese, Vitello Tonnato, Prosciutto e Melone und Gemüse
 - Pickled vegetables
10. **Due di Carpaccio** ^{D, G} **12.90€**
 - Carpaccio di Manzo und Vitello Tonnato
 - carpaccio di Manzo and vitello Tonnato



Insalata - Salads

Alle Salate werden mit Joghurtdressing serviert

- | | | |
|-----|--|---------------|
| 11. | Insalata mista ^J
- gemischter Salat
- mixed salad | 8.50€ |
| 12. | Insalata Tonno ^{D,J}
- Gemischter Salat mit Thunfischstücken
- mixed salad with tuna pieces | 10.50€ |
| 13. | Rucola e Parmigiano ^{G,I}
- Rucolasalat mit Kirschtomaten und gehobeltem Parmesankäse
- rocket salad with cherry tomatoes and shaved parmesan cheese | 11.50€ |
| 14. | Insalata di Pollo
- Gemischter Salat mit Hähnchenbruststreifen
- mixed salad with chicken breast | 11.90€ |
| 15. | Insalata il Nuovo ^{G,I}
- Gebratene Rumpsteakscheiben mit Kirschtomaten und gehobeltem Parmesankäse auf Salat der Saison
- fried rump steak slices with cherry tomatoes and shaved Parmesan cheese on a seasonal salad | 13.90€ |
| 16. | Insalata Piccolo ^G
- Kleiner Beilagensalat
- mixed salad small | 3.90€ |



Für Kinder - For Children

- | | | |
|-----|--|---------------|
| 17. | Spaghetti Napoli ^{A,C,G}
- Spaghetti mit Tomatensauce
- spaghetti with tomato sauce | 5.90 € |
| 18. | Penne in Salsa di Penna ^{A, C, G}
- kurze Nudeln mit Sahnesauce
- short pasta with cream sauce | 5.90 € |
| 19. | Pizza Salami ^{A, F, G, L, I, 1,3,5,9}
- mit Salami
- with Salami | 5.90 € |



Steinofenpizza - stone oven pizza

- | | | |
|------|---|--------|
| 20. | Pizza Magatita <small>A, G</small>
- mit Tomatem und Käse
- with Tomatoes and cheese | 8.90€ |
| 21. | Pizza Salami <small>A, C, F, G, 1,3,5,9</small>
- mit Salami
- with salami | 9.90€ |
| 22. | Pizza Capricciosa <small>A, C, F, G, I, J, 1,3,5,9</small>
- mit Salami, Kochschinken, frischen Champignons und Peperoni
- with Salami, cooked ham, fresh mushrooms and peperoni | 11.90€ |
| 23. | Pizza Diavolo <small>A, F, 1,3,5</small>
- mit scharfer Salami, Zwiebeln und Peperoni (scharf)
- with spicy salami, onions and peperoni (hot) | 12.50€ |
| 24. | Pizza Parma <small>A, G, 5</small>
- mit Parmaschinken*, Rucola und Parmesansplittern
- with Parmaham, rocket and Parmesan chips | 12.90€ |
| 25. | Pizza Tonno <small>A, D, G</small>
- mit Thunfischstücken und Zwiebeln
- with tuna pieces and onions | 11.90€ |
| 26. | Pizza Frutti di Mare <small>A, B, D, G, N</small>
- mit Meeresfrüchten, Shrimps und Knoblauch
- with seafood, shrimps and garlic | 13.90€ |
| 27. | Pizza Scampi e Gamberetti <small>A, B, G</small>
- mit Scampi, Shrimps und Knoblauch
- with scampi, shrimps and garlic | 13.90€ |
| 28. | Pizza Salmone <small>A, D, G</small>
- mit frischem Lachs, Lauch und Crème fraîche
- with fresh Salmon, leek and creme fraiche | 13.50€ |
| 28.1 | Pizza Hawai <small>A, G, 5</small>
- mit Kochschinken und Ananas
- with Cooked ham and Pineapple | 11.50€ |



Alle Pizzen werden mit passierten Tomaten und Mozzarella belegt.
 All pizzas are topped with strained tomatoes and mozzarella

Pasta

- 29. Spaghetti Aglio e Olio** ^{A, L} **9.50€**
 - mit Knoblauch, Olivenöl, Peperoncini und Petersilie (scharf)
 - with garlic , olive oil , peperoncini and parsley (hot)
- 30. Spaghetti il Nuovo** ^{A, B, L} **13.90€**
 - mit Garnelen und Gemüse in Weißweinsauce
 - with prawns and vegetables in white wine sauce
- 31. Spaghetti Frutti di Mare** ^{A, B, L} **13.90€**
 - mit Meeresfrüchten und Knoblauch in Tomatensauce
 - with seafood and garlic in tomato sauce
- 32. Linguine Scampi e Pesto** ^{A, B, M} **13.90€**
 - feine Bandnudeln mit Garnelen und Pestosauce
 - fine ribbon noodles with prawns and pesto sauce
- 33. Linguine Puttanesca** ^A **11.90€**
 - feine Bandnudeln mit frischen Gemüsestreifen und Knoblauch in leichter Tomatensauce
 - Fine ribbon noodles with fresh vegetable strips and garlic in a light tomato sauce
- 34. Tagliatelle al Salmone** ^{A, B, C, D, F, G, I, J, 1, 4, 14} **13.90€**
 - feine Bandnudeln mit frischem Lachs in leichter Hummer Sahnesauce
 - ribbon noodles with fresh salmon in a light lobster cream sauce
- 35. Tagliatelle Punte di Filetto** ^{A, F, G, I, J, L, 4} **14.50€**
 - Bandnudeln mit gebratenen Rindfleischstreifen und frischen Champignons in Sahnesauce
 - ribbon noodles with fried beef strips and fresh mushrooms in cream sauce



36. **Penne all Arrabbiata** ^{A, C} **10.50€**
 - mit Oliven und Knoblauch in pikanter Tomatensauce
 - with olives and garlic in spicy tomato sauce
37. **Penne alla Pugliese** ^{A, C, L} **11.90€**
 - mit Kalbsleberstreifen und Knoblauch in Tomaten-Kräutersauce
 - with strips of calf's liver and garlic in tomato-herbsauce
38. **Lasagne al Forno** ^{A, G} **10.50€**
 - mit Kalbfleischsauce, Béchamelsauce und Mozzarella
 - with veal sauce, Béchamelsauce and mozzarella cheese
39. **Gnocchi alla Caprese** ^G **13.90€**
 - mit Steinpilzen gefüllte hausgemachte Kartoffelnudeln, mit Mozzarella und frischem Basilikum in Tomatensauce
 - homemade potato noodles filled with porcini mushrooms with mozzarella and fresh basil in tomato sauce
40. **Gnocchi alla Parmigiano** ^{9,5} **13.90€**
 - mit Steinpilzen gefüllte hausgemachte Kartoffelnudeln mit Permaschinken *, Salbei und Parmesankäse in Butter gebraten
 - homemade potato noodles filled with porcini mushrooms, with Parma ham, sage and Parmesan cheese fried in butter
41. **Gnocchi in Sahnesauce** ^{C, D G, H, 3, 4, 5} **14.50€**
 - mit Steinpilzen gefüllte hausgemachte Kartoffelnudeln mit Filetspitzen und Steinpilzen in Sahnesauce
 - homemade potato noodles filled with porcini mushrooms with filet tips and porcini mushrooms in cream sauce

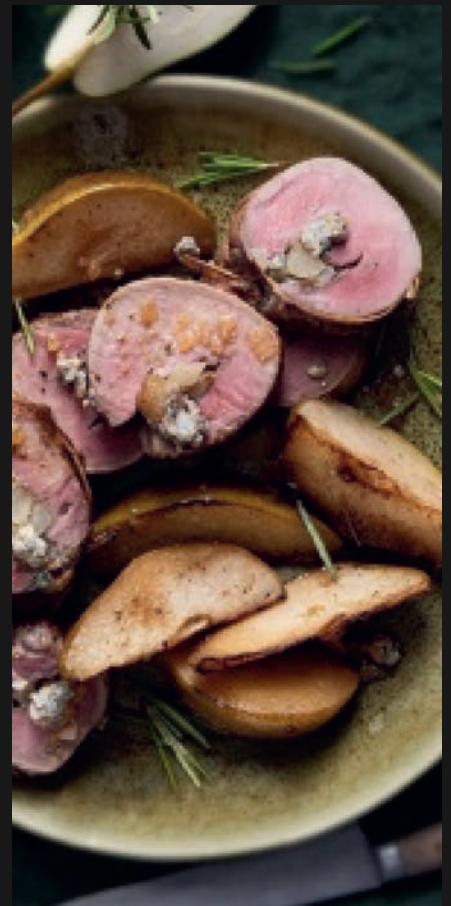
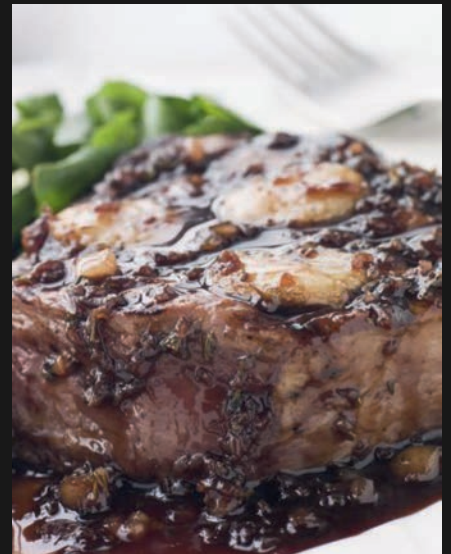


Fleisch - Meat

Alle Fleischgerichte werden mit Tagesgemüse oder Pommes serviert.

All meat dishes are served with served with vegetables of the day or fries.

42. **Filetto di Maiale ai Funghi** A, C, F, G, I, J, 4, 14 **17.90€**
- Schweinefiletmedaillons mit frischen Champignons in Sahnesauce
- pork filet medallions with fresh mushrooms in cream sauce
43. **Filetto di Maiale al Gorgonzola** A, C, F, G, I, 4, 14 **17.90€**
- Schweinefiletmedaillons mit Gorgonzola-Sahnesauce
- pork filet medallions with gorgonzola cream sauce
44. **Costolette d'Agnello alla Padella** **24.50€**
- Lammkotelets mit Knoblauch und Rosmarin in der Pfanne gebraten
- lamb chops with garlic and rosemary roasted in the pan
45. **Costolette d'Agnello Vini Bianco** ^L **24.90€**
- Lammkotelets mit Weißweinsauce
- lamb chops with white wine sauce
46. **Saltimbocca alla Romana** ¹² **18.90€**
- Schweinefiletmedaillons mit Parmaschinken und Salbei in Weißweinsauce
- pork filet medallions with Parma ham and sage in white wine sauce
47. **Filetto di Maiale al limone** **17.90€**
- Schweinefiletmedaillons mit Zitronen sauce
- pork filet medallions with lemon sauce
48. **Fegato Burro e Salvia** **17.50€**
- Kalbsleber in der Pfanne gebraten
- Calf's liver fried in the pan



49. **Bistecca alla Griglia** ^G **26.50€**
 - Frisches argentinisches Rumpsteak vom Grill
 mit Kräuterbutter
 - fresh Argentinian rump steak from the grill
 with herb butter
50. **Bistecca ai Funghi** ^{A, C, F, G, I, J, 4, 14} **27.90€**
 - Frisches argentinisches Rumpsteak vom Grill
 mit gebratenen Champignons
 - fresh Argentinian rump steak from the grill
 with fried mushrooms
52. **Filetto di Manzo al Forno** ^G **31.90€**
 - Argentinisches Rinderfilet mit Gorgonzola überbacken
 - Argentinian filet of beef gratinated with gorgonzola
53. **Filetto di Manzo al Barolo** ^{A, C, F, G, I, J, L, 4, 14} **31.90€**
 - Argentinisches Rinderfilet mit Rotweinsauce
 - Argentinian filet of beef with red wine sauce
54. **Mare e Monti** ^{A, B, C, F, G, I, J, L, 4, 14} **32.90€**
 - Argentinisches Rinderfilet mit Rotweinsauce,
 3 Großgarnelen mit grüner Pfeffersauce
 - Argentinian filet of beef with red wine sauce
 3 large prawns with green pepper sauce
55. **Misto di Corne alla Griglia** **29.90€**
 - Gemischter Grillteller nach Art des Hauses
 - mixed grill plate house style
56. **Pollo al funghi** **17.90€**
 - Hähnchenbrustfilet mit champignons-Sahnesauce
 - Chicken breast fillet with mushroom cream sauce
- 56.1 **Pollo al Pepe** **17.90€**
 - Hähnchenbrustfilet mit Pfeffer-Sahnesauce
 - Chicken breast fillet with pepper cream sauce



Pesce - Fish

Alle Fischgerichte werden mit Tagesbeilage serviert.

All fish dishes are served with a daily side dish.

57. **Orata all'Erbe^D** **21.90€**
- Doradenfilet in Rosmarin , Knoblauch und Olivenöl
- dorade filet in rosemary, garlic and olive oil
58. **Orata Vino Bianco^{D,L}** **22.90€**
- Doraden filet mit Tomaten und Knoblauch in Weißweinsauce
- dorade filet with tomatoes and garlic in white wine sauce
59. **Filetto di Salmone Reale^{A, B, C, I, D, F, G, I, J, 1, 4, 14}** **22.90€**
- frisches Lachsfilet mit Shrimps in Hummersauce dazu Tagesgemüse und Kartoffeln
- fresh salmon filet with shrimps in lobster sauce served with vegetables of the day and potatoes
60. **Salmone alla Senape^{D, J, L}** **22.90€**
- Lachsfilet kross gebraten in Pommerysenf-Proseccosauce
- salmon filet crispy fried in Pommeranian mustard prosecco sauce
61. **Scampi alla Griglia^B** **24.90€**
- Großgarnelen vom Grill
- grilled large prawns
62. **Scampi al Pepe verde^{B, G, L}** **25.90€**
- Großgarnelen mit grünem Pfeffer in Cognac-Sahnesauce
- large prawns with green pepper in a cognac cream sauce
63. **Scampi al Forno^B** **26.90€**
- Großgarnelen im Ofen überbacken
- large prawns baked in the oven
64. **Misto di Pesce alla griglia^{B,D}** **28.90€**
- Gemischte Fische vom Grill
- mixed fish from the grill



Dolce - Dessert

65. **Panna Cotta al Lampore** 6.50€
- Panna Cotta auf Himbeersauce
- Panna Cotta on raspberry sauce
66. **Tiramisu** ^{A, C, G, 1, 2} 6.50€
- Hausgemachter italienischer Kuchen
- homemade italian cake
67. **Zitronensorbet** ^{L, A} 7.50€
- Zitroneneis mit Champagner
(L) oder Wodka (A)
- lemon ice cream with champagne or vodka
68. **Zabaione speciale** ^{C, G, L} 8.50€
- Zabaione mit Vanilleeis
- zabaione with vanilla ice cream
69. **Crêpes di Variglia** ^{A, C, G, L} 8.50€
- Crêpe mit Vanilleeis und Cognacsauce
- crêpe with vanilla ice cream and cognac sauce
70. **Tartufo** ^{G, 1} 6.50€
- Trüffeleis mit Kakaopulver
- truffle ice cream with cocoa powder
71. **Cassata** ^{G, 1} 6.50€
- Vanille-Schokoladeneis mit getrockneten Früchten
- vanilla-chocolate ice cream with dried fruits



Aperitiv

72.	Martini-Bianco, Rosso, Dry	5,50€
73.	Sherry Sonderman-Medium, Dry	5,00€
74.	Campari-Soda, Orange	6,50€
75.	Prosecco Dry-Aperol	5,50€
76.	Prosecco Rose	5,50€
77.	Aperol Spritz	6,50€
77a.	Campari Spritz	6,50€
77b.	Limuncello Spritz	6,50€
77c.	Hugo	6,50€
77d.	Sarti Spritz	6,50€
78.	Crodino Spritz (alkoholfrei)	6,50€



Bevande Calde

79.	Espresso	2,90€
80.	Doppio Espresso	3,90€
81.	Kaffee	3,90€
82.	Cappuchino	3,90€
83.	Caffe Latte	4,50€
84.	Teeglas	3,50€
85.	Milchkaffee	4,10€



Bevanole fredde

		0,2l	0,33l
86.	Cola Light	3,20€	4,80€
87.	Coca Cola	3,20€	4,80€
88.	Spezi	3,20€	4,80€
89.	Sprite	3,20€	4,80€
90.	Fanta	3,20€	4,80€
91.	Fassbrause	3,20€	4,80€
92.	Apfelschorle	3,20€	4,80€
93.	Malztrunk	3,80€	
94.	Schweppes Tonic	3,20€	
95.	Bitter Lemon	3,20€	
96.	Ginger Ale	3,20€	
		0,2l	0,4l
97.	Apfelsaft	3,20€	4,80€
98.	Orangensaft	3,20€	4,80€
99.	Bananensaft	3,20€	4,80€
100.	Kirschsaft	3,20€	4,80€
101.	KiBa	3,20€	4,80€
102.	San Pellegrino	0,25l	2,90€
103.	San Pellegrino	0,75l	6,50€
104.	Aqua Panna	0,25l	2,90€
105.	Aqua Panna	0,75l	6,50€



Vini Apeti

Vini Apeti		0,25l	0,50l
106.	Chardonnay	6,00€	11,50€
107.	Pinot Grigio	6,50€	12,50€
108.	Frizzantino	5,50€	10,50€
109.	Rose della casa	5,90€	11,50€
110.	Lambrusco	5,50€	10,50€
111.	Chianti	6,50€	12,50€
112.	Montepulciano	6,50€	12,50€
113.	Weinschorle	6,50€	



Birre

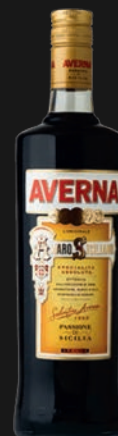
Birre		0,3l	0,5l
114.	Bitburger vom Fass	3,90€	4,90€
115.	Köstritzer Schwarzbier	3,90€	4,90€
116.	Erdinger kristall	4,90€	
117.	Benedikter		4,90€
(Hefe / Dunkel / Alkoholfrei)			
118.	Berliner Weiße (rot oder grün)		4,90€
119.	Bitburger (alkoholfrei)		3,90€
120.	Gespritzte Fassbrause	3,90€	4,90€
121.	Alster-Sprite	3,90€	4,90€
122.	Radler-Fanta	3,90€	4,90€

A photograph of a Bitburger beer bottle, positioned vertically between the 119th and 122nd rows of the menu. The bottle is golden with a white label and a red top.

Liquori & Amari

Liquori & Amari

	4cl
123. Amaro Averna	6,50€
124. Ramazzotti	6,50€
125. Fernet Branca	6,50€
126. Limoncello	6,50€
127. Amaretto	6,50€
128. Sambucca	6,50€
129. Baileys Irish Cream	6,50€
130. Vodka	7,50€
131. Grappa Hausmarke	7,50€
132. Williamsbirne	7,50€
133. Vecchia Romagna	7,50€
134. Himbeergeist	7,50€
135. Linie Aquarite	7,50€



Longdrinks

Longdrinks		0,4l
136.	Gin-Tonic	8,50€
137.	Vodka-Lemon	8,50€
138.	Whiskey-Cola	8,90€
139.	Bacardi-Cola	8,50€

Zusatzstoffe:

1 Farbstoff · 2 coffeinhaltig · 3 Antioxidationsmittel · 4 Säuerungsmittel · 5 Konservierungsmittel · 6 Süßstoff
7 Phenylalaninquelle · 8 chininhaltig · 9 Stabilisatoren · 10 Stickoxydul · 11 Taurin 12 Sulfite · 13 geschwärzt
14 Geschmacksverstärker

Alle Preise inkl. MwSt. und Service.
alle Bilder dienen zu Dekorationszwecken



*Vielen Dank
für Ihren Besuch.*