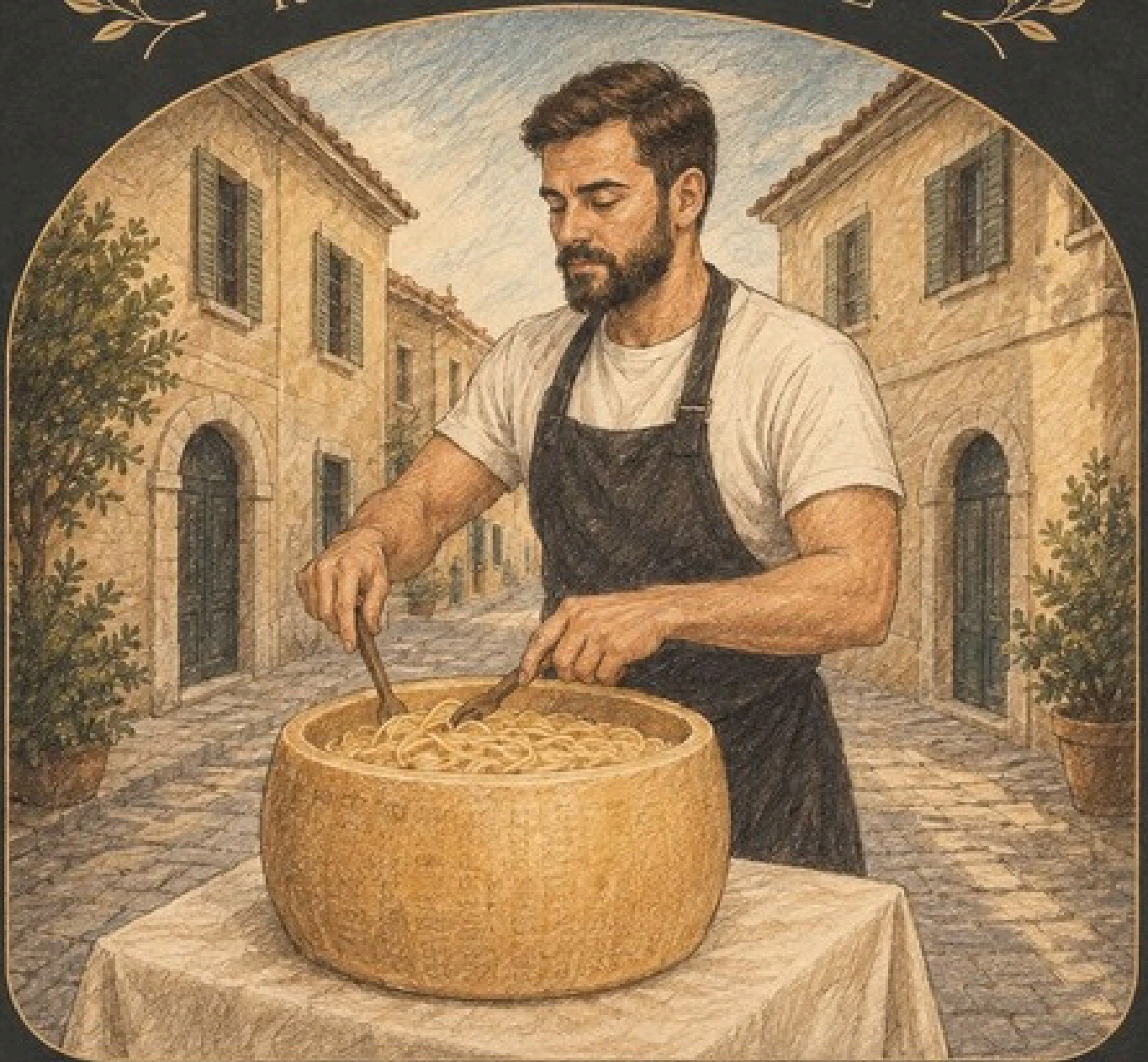


VIA MONTE

RISTORANTE



• SPEISEKARTE •

APERITIF

aperitif

01. TONI MELLONI 0,1L 5,40

Sekt mit Grenadine und Mineralwasser

02. MIONETTO SEKT TROCKEN 0,1L 5,60

03. CAMPARI ORANGE 8,90

Campari, Orangensaft, Orangenscheibe

04. HUGO (AUCH ALKOHOLFREI) 8,90

Prosecco, Holunderblütensirup, Soda, Limettenscheibe, Minze

05. APEROL SPRITZ (AUCH ALKOHOLFREI) 8,90

Prosecco, Aperol, Soda, Orangenscheibe

06. CAMPARI SPRITZ 8,90

Prosecco, Campari, Soda, Orangenscheibe

07. RHABARBER SPRITZ 8,90

Licor 43, Rhabarberschorle, Limettensaft, Limettenscheibe

08. LIMONCELLO SPRITZ 8,90

Prosecco, Limoncello, Zitronenscheibe, Minze

09. WILDBERRY LILLET 8,90

Lillet Blanc, Schweppes Original Wildberry, Beerenmischung

10. MANGO SPRITZ 8,90

Prosecco, Lillet, Mangosaft, Mangostücke, Minze

11. SARTI SPRITZ 8,90

Prosecco, Sarti, Soda

12. GIN TONIC 8,90

Gin mit Tonic Water und Limettenspalte



VORSPESSEN

15. HAUSGEMACHTES BROT 6,90

Unser frisch gebackenes, hausgemachtes Brot ist mit einer verführerischem Knoblauch verfeinert. Die knusprigen Scheiben sind ein wahrer Genuss, ob pur oder als Beilage zu Ihren Lieblingsgerichten.

16. BRUSCHETTA 9,90

Unsere vier Scheiben frisches Weißbrot sind belegt mit saftigen Tomaten, knackigen Zwiebeln, aromatischem Knoblauch und herzhaften Oliven, gekrönt von einer großzügigen Portion Parmesan und süß-saurer Balsamicocreme.

17. BURRATA CAPRESE 14,90

Unsere Burrata trifft auf saftige Tomaten und frisches Basilikum, verfeinert mit Olivenöl und Meersalz. Etwas Balsamicocreme rundet dieses köstliche Ensemble ab.

18. CARPACCIO DI MANZO 17,90

Unsere hauchdünnen Rinderfiletstreifen, zart und vollmundig, werden zusammen mit knackigem Rucola serviert. Die frische Zitronennote, eine Prise Parmesan sowie saftige Granatapfelkerne und Pinienkerne vervollständigen dieses geschmackvolle Erlebnis.

19. VITELLO TONNATO 18,90

Unser gekochtes, hauchdünnes Kalbfleisch, kalt serviert, ist eine Hommage an die italienische Küche. Eine cremige Thunfisch Kapern Sauce, gekochtes Ei und Dill verleihen dem Gericht eine besondere Geschmackstiefe.

20. CALAMARI FRITTI 13,90

Unsere knusprigen Calamari-Ringe sind ein wahrer Gaumenschmaus. Begleitet von einem frischen kleinen Salat und einer spritzigen halben Zitrone, die das Aroma der Meeresfrüchte betont.

21. GAMBERETTI AL FORNO 16,90

Genießen Sie die köstlichen argentinischen Rotgarnelen, die in feinstem Olivenöl geschwenkt und mit frischen Lauchzwiebeln, saftigen Cherrytomaten, aromatischen Oliven und würzigem Knoblauch verfeinert wurden

22. ANTIPASTI DELLA CASA AB 2 PERS. p.P. 16,50

Erleben Sie eine italienische Reise mit unserem gegrillten Gemüse, süßer Melone und Parmaschinken. Frische Tomaten und Mozzarella fügen eine klassische Note hinzu, während knusprige Bruschetta und Brot das Gericht abrunden.

SALATE

Die Salate werden wahlweise mit hausgemachtem Joghurt oder Essig-Öl-Dressing serviert.

25. GEMISCHTER SALAT 🌿 12,90

Unser klassischer gemischter Salat ist eine harmonische Zusammenstellung von Mais, saftigen Cherrytomaten, Möhren, Granatapfelkernen, knackigen Gurken, aromatischen Zwiebeln und herzhaften Oliven. Ein Fest für den Gaumen und das Auge!

26. BURRATA-RUCOLA-SALAT 🌿 15,90

Mit cremiger Burrata, knackigem Rucola, süßen Cherrytomaten, roten Zwiebeln, würzigem Parmesan und saftigen Granatapfelkernen.

27. ITALIENISCHER SALAT 16,90

Unser italienischer Salat verbindet Thunfisch, Schinken, Käse und Ei. Eine nährstoffreiche und sättigende Geschmackskomposition.

28. PRIMAVERA SALAT 16,90

Knackiger Blattsalat mit saftigen, gebratenen Hähnchenbruststreifen, Mais, süßen Cherrytomaten, Möhren sowie Granatapfelkernen.

29. ARGENTINISCHER SALAT 20,60

Unser argentinischer Salat präsentiert sich mit saftigen Streifen vom gebratenen Rumpsteak, ergänzt durch die Note von Oliven und Peperoni.

30. GARNELENSALAT 20,60

Erleben Sie eine köstliche Harmonie aus frischem Salat und delikaten argentinischen Rotgarnelen in unserem bunten Salatteller.



*La dolce vita ist nicht ein Ort,
sondern ein Gefühl.*

TRÜFFEL - HAUSSPEZIALITÄTEN

93. TRÜFFEL-PARMESAN-PASTA 28,90

Diese luxuriöse Pasta-Variante vereint den Geschmack von frisch gehobeltem Trüffel und cremigem Parmesan. Die Tagliatelle werden direkt im Parmesan-Laib geschwenkt und mit einer leichten Sahnesauce serviert. Ein Hochgenuss für alle Pasta- und Trüffelliebhaber.

94. GNOCCHI AL TARTUFO 26,90

Unsere Gnocchi al Tartufo, gefüllt mit Mozzarella, sind ein wahrer Genuss für Trüffelliebhaber. Die Gnocchi werden in einer luxuriösen Trüffelcremesahnesoße geschwenkt, die mit ihrer intensiven Aromatik und samtigen Konsistenz begeistert. Das Gericht wird mit gehobeltem Trüffel vollendet, der jedem Bissen eine zusätzliche Geschmackstiefe verleiht.

95. TARTUFO TAGLIATELLE CARPACCIO 35,90

Zartes Rinder-Carpaccio, belegt mit cremiger Trüffel-Tagliatelle aus dem Parmesanlaib, frischem Rucola und fein gehobeltem Parmesan. Voller Geschmack, fein komponiert.

96. TRÜFFEL-PARMESAN-PASTA



mit Rumpsteakscheiben 100g	38,90
mit Rinderfiletscheiben 100g	42,90
mit Hähnchenbrustfilet 150g	33,90

97. PARMESAN TRÜFFEL POMMES 14,90

Knusprige Pommes Frites, verfeinert mit einer cremigen Trüffelcreme und Parmesan. Eine perfekte Kombination aus würzigem Käse und edler Trüffelnote.

HAUSGEMACHTE NUDELGERICHTE

47. QUADRONI CON SALVIA 14,90

Hausgemachte Teigtaschen gefüllt mit Ricotta und Blattspinat in einer aromatischen Salbei-Butter geschwenkt. Ein einfaches, aber unglaublich leckeres Gericht, das den Geschmack des Salbeis in den Vordergrund stellt.

48. QUADRONI PROVINCIALE MIT BÜFFELMOZZARELLA 15,90

Die Quadroni sind gefüllt mit einer köstlichen Mischung aus cremigem Ricotta und frischem Spinat, serviert mit einer traditionellen Napolisoße. Das Highlight dieses Gerichts ist die Burrata und frisches Basilikum, die darüber gegeben werden.

49. GNOCCHI GORGONZOLA 16,90

Mit Mozzarella gefüllte Gnocchi in cremiger Gorgonzolasauce, zart schmelzend, herzhaft-würzig und ein Stück italienischer Genuss.

50. TORTELLONI SPINACI 16,90

Lassen Sie sich von unseren frischen gefüllten Tortelloni verführen, serviert in einer fruchtigen Tomatensauce mit Cherry-Tomaten und Knoblauch. Ein leichter und dennoch geschmacksintensiver Genuss, der Sie mit jeder Gabel nach Italien entführt.

La vita è troppo breve per mangiare male

Das Leben ist zu kurz, um schlecht zu essen

NUDELGERICHTE

40. TAGLIATELLE ARGENTINA 22,90

Tagliatelle mit gegrillten argentinischen Rumpsteakstreifen, getrockneten Tomaten, Lauchzwiebeln, Knoblauch und Zwiebeln (pikant).

41. SPAGHETTI ALLA CARBONARA 17,90

Klassiker der italienischen Küche, der mit seiner cremigen Sauce und dem herzhaften Geschmack von Guanciale, Pecorino-Käse und Eigelb begeistert.

42. SPAGHETTI AGLIO E OLIO 14,90

Spaghetti Aglio e Olio ist ein wahres Juwel der italienischen Küche. Sie vereinen den Geschmack von Knoblauch und Olivenöl, die mit einer scharfen Note versehen werden.

43. RIGATONI ALLA CHEF 16,90

Genießen Sie saftige Streifen von perfekt gebratener Hähnchenbrust, kombiniert mit aromatischen Champignons in einer cremigen Sahnesauce.

44. RIGATONI ALL'ARRABBIATA 14,90

Rigatoni vereinen sich mit einer würzigen Sauce aus Tomaten, roten Zwiebeln, nativem Olivenöl extra, frischem Knoblauch und feurigem Peperoncino.

45. RIGATONI AL PESTO 17,90

Eine aromatische Mischung aus frischem Basilikum, Knoblauch, Pinienkernen, Parmesan, Olivenöl und Sahne, die eine intensive, würzige und leicht nussige Note bietet.

46. TAGLIATELLE AL SALMONE 18,90

Feine Tagliatelle mit Lachsstreifen, frischen Tomaten, Lauchzwiebeln und Knoblauch in einer köstlichen Tomaten-Sahnesauce. Ein delikates Gericht, das die Frische des Meeres mit der Würze der italienischen Küche vereint.

47. SPAGHETTI AI GAMBERI 21,90

Spaghetti mit gebratenen argentinischen Rotgarnelen, Lauchzwiebeln, getrockneten Tomaten, Knoblauch und Oliven (pikant).

„Prima si mangia, e poi si fa tutto il resto.“

Zuerst wird gegessen, und dann wird alles andere erledigt

PINSA *pinsa*

PINSATEIG

Der Pinsa-Teig besteht aus einer Mischung aus Weizen-, Soja- und Reismehl, was ihm eine leichtere, luftigere Konsistenz verleiht. Durch die längere Fermentation erhält er einen milden Geschmack. Nach dem Backen ist der Teig außen knusprig und innen weich. Die Pinsa hat traditionell eine ovale, flachere Form als die klassische Pizza.

61. PINSA BURRATA 16,90

Mit saftigen Tomaten, Rucola und Burrata sowie einem Hauch von Olivenöl und Meersalz.

62. PINSA CALABRIA 15,90

Pinsateig belegt mit Thunfisch und roten Zwiebeln.

63. PINSA DIAVOLO 16,90

Unsere Pinsa Diavolo ist ein Feuerwerk der Aromen: Würzige Peperoniwurst, knackige Paprika und scharfe Peperoncino auf knusprigem Teig. Ein scharfes Vergnügen!

64. PINSA ROMANA 15,90

Goldbrauner Teig mit einer würzigen Tomatensauce. Belegt mit Peperoniwurst und frischen Champignons.

65. PINSA VEGETARIA 15,90

Mit saisonalem Gemüse.

66. PINSA PARMA 17,90

Zarter Parmaschinken auf Pinsateig, veredelt mit Rucola, Parmesan und einem Hauch von Olivenöl.



FLEISCHGERICHTE

80. HÄHNCHENBRUST VOM GRILL 21,90

Lassen Sie sich von unserer zarten, gegrillten Hähnchenbrust verwöhnen, perfekt ergänzt durch aromatische Kräuterbutter.

81. ARGENTINISCHES RUMPSTEAK 250g 35,90

Erleben Sie den Geschmack Argentiniens mit unserem saftigen Rumpsteak, veredelt durch eine feine Kräuterbutter. Ein echtes Highlight für Fleischliebhaber, das Ihre Geschmacksknospen begeistern wird.

82. ARGENTINISCHES RINDERFILET 250g 39,90

Das Rinderfilet ist das edelste und zarteste Stück vom Rind. Es befindet sich entlang der Wirbelsäule des Tieres und wird nur sehr wenig beansprucht, was es besonders zart macht.

"Zu allen genannten Gerichten servieren wir eine Beilage Ihrer Wahl."

BEILAGEN

Pommes • Kartoffelscheiben • Gegrilltes Gemüse • Kroketten • Potato Wedges • Beilagensalat

HAUSEMPFEHLUNG: Veredeln Sie Ihre Gerichte mit unserer Trüffelsauce, die jedem Gericht eine luxuriöse Note verleiht.

FISCHGERICHTE

90. CALAMARI 20,90

Genießen Sie unsere zarten Calamarituben, sorgfältig zubereitet und perfekt gebraten, um eine goldbraune, knusprige Außenseite zu erzielen, während das Innere saftig und weich bleibt.

91. ZANDERFILET 26,90

Lassen Sie sich von unserem schmackhaften Zanderfilet verführen, einem delikaten Süßwasserfisch mit fester, weißer Fleischstruktur und mildem Geschmack.

92. LACHS 28,90

Unser zartes Lachsfilet überzeugt mit einer köstlichen, leichtknusprigen Oberfläche und feinem, aromatischem Geschmack. Die saftige Textur macht dieses Gericht zu einem unwiderstehlichen Highlight.

"Zu allen genannten Gerichten servieren wir eine Beilage Ihrer Wahl."

EXTRA BEILAGEN

250. BEILAGENSALAT	5,90
251. POMMES	4,90
252. KARTOFFELSCHEIBEN	5,90
254. GEGRILLTES GEMÜSE	5,90
255. KROKETTEN	5,90
256. POTATO WEDGES	5,90

SAUCEN

258. TRÜFFELCREMESAUCE	8,60
259. GORGONZOLASAUCE	5,90
260. CHAMPIGNON-RAHMSAUCE	5,90

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

100. KLEINES PASTA-GERICHT 🌿 8,50

Unser Kinder-Nudelgericht bietet Flexibilität und Auswahl für die kleinen Feinschmecker. Sie können zwischen den Pastasorten Spaghetti oder Rigatoni wählen und diese mit einer unserer köstlichen Saucen - Napoli oder Sahne - kombinieren.

101. CHICKEN NUGGETS 10,90

8 Nuggets mit Pommes, dazu Ketchup oder Mayonnaise



I bambini sono la gioia della vita.

Kinder sind die Freude des Lebens.

Sollten Sie von Allergien oder Unverträglichkeiten betroffen sein, so sprechen Sie uns an. Gerne geben wir Ihnen unsere separate Karte mit den Inhaltsstoffen, die in den Speisen enthalten sind.

DESSERT

110. SCHOKOLADEN SOUFFLÉ 🌿 8,90

Unser köstliches Dessert vereint einen zarten Schokoladenkuchen mit einer verlockenden, geschmolzenen Schokoladenmitte und einer Kugel cremigem Vanilleeis.

111. TIRAMISU 🌿 7,90

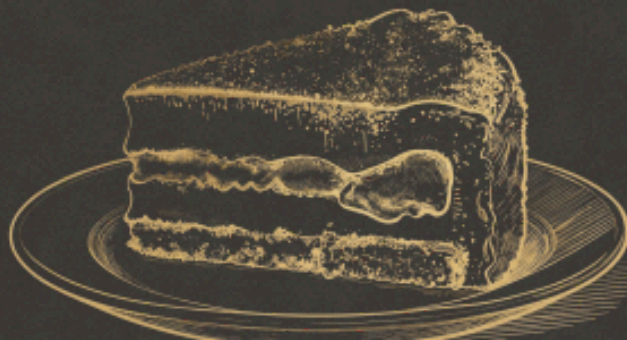
Hausgemachtes italienisches Dessert, aus geschichteten in Kaffee getränkten Löffelbiskuits und einer samtigen Mascarpone-Creme.

112. TARTUFO 🌿 8,90

Elegante Kombination aus Schokoladen- und Vanilleeis.

113. EISBECHER 🌿 6,90

Aus cremigem Vanille- und reichhaltigem Schokoladeneis, gekrönt mit einer luftigen Schicht frischer Sahne.



BIER

BIER VOM FASS

	<u>0,3L</u>	<u>0,5L</u>
120. BITBURGER	3,90	5,50
121. COLABIER	3,90	5,50
122. RADLER	3,90	5,50
123. BENEDIKTINER WEISSBIER	—	5,50
124. WEIZENRADLER	—	5,50
125. HELLES BENEDIKTINER	—	5,50

ALKOHOLFREIES BIER

	<u>0,3L</u>	<u>0,5L</u>
130. BITBURGER ALKOHOLFREI	3,90	—
131. BENEDIKTINER WEISSBIER ALKOHOLFREI	—	5,50
132. RADLER ALKOHOLFREI	—	5,50
133. WEIZENRADLER ALKOHOLFREI	—	5,50



SOFTGETRÄNKE

150. AQUA PANNA

0,25 L

3,20

0,75L

7,80

151. SAN PELLEGRINO

3,20

7,80

152. COCA - COLA

0,2 L

3,40

0,4 L

4,80

153. COCA - COLA ZERO

3,40

4,80

154. FANTA

3,40

4,80

155. SPRITE

3,40

4,80

156. SPEZI

3,40

4,80

157. APFELSAFTSCHORLE

3,40

4,80

158. BITTER LEMON

3,40

4,80

SÄFTE

165. ROTE TRAUBENSAFTSCHORLE

0,2 L

3,60

0,4 L

5,10

166. WEISSE TRAUBENSAFTSCHORLE

3,80

5,30

167. JOHANNISBEERENSAFTSCHORLE

3,60

5,10

168. RHABARBARSAFTSCHORLE

3,60

5,10

169. MANGOSAFTSCHORLE

3,60

5,10

SPIRITUOSEN 2 CL

180. HAUSGRAPPA	4,50	185. AVERNA	4,00
182. RAMAZOTTI	4,00	186. FERNET BRANCA	4,00
183. LIMONCELLO	4,00	187. AMARETTO	4,00
184. MARSALA	4,00	188. OUZO	4,00
		189. SAMBUCA	4,50

WARME GETRÄNKE

200. TASSE KAFFEE	3,20	204. MILCHKAFFEE	4,20
201. TASSE ESPRESSO	3,00	205. LATTE MACCHIATO	4,50
202. TASSE ESPRESSO DOPPIO	4,20	206. TASSE TEE	3,50
203. TASSE CAPPUCCINO	4,20	PFEFFERMINZ-, KAMILLEN-, FRÜCHTE-, GRÜNER-, SCHWARZER- TEE	





VIA MONTE

RISTORANTE

Wir danken Ihnen, dass Sie heute unser Gast waren
und hoffen, dass Sie ein Stück "La Dolce Vita" in
unserem Lokal erlebt haben.

Auf ein baldiges Wiedersehen

Ihr Toni & Team

