



Ristorante Pizzeria

Lütgendortmunder Str. 79

44388 Dortmund

0231 / 42 700 800



Öffnungszeiten:

Mo. – Sa. 12.00 – 15 Uhr, 17.00 – 23.00 Uhr

Sonn- und Feiertag 12.00 – 23.00 Uhr

Dienstag Ruhetag

IL CASTELLO

Vorspeisen

Wir verarbeiten nur frische Zutaten

Stuzzico – Warme ital. Vorspeisen

Gamberoni (5 gebratene Garnelen mit fr. Knoblauch und scharfer Peperoni)	€ 6.50
Alici Fritti (10 fr. frittierte Sardellen mit Zitronenstücken)	€ 3,90
Calamari Fritti (frittierte Tintenfischringe mit Zitronenstücken)	€ 4,50
Frigitelli (gebratene mini Spitzpaprika mit Salzkorn)	€ 4,00
Polpettine (Hackfleischbällchen mit Bohnen in Tomatensauce)	€ 5,50
Suppli (3 panierte Reißbällchen gefüllt mit Tomatensauce und Mozzarella)	€ 3,50
Funghi al Forno (fr. Champignons mit Knoblauch, Tomatensauce und Käse überbacken)	€ 4,90
Lumache (6 Weinbergschnecken in Tomatensauce mit Knoblauch)	€ 6,90

Zuppe - Suppen

Stracciatella alla Romana (Bouillion mit Ei und Parmesankäse)	€ 4.90
Minestrone all' Italiana (Suppe mit verschiedenen frischen Gemüsesorten)	€ 5.90
Zuppa di Pomodoro (Tomatencremesuppe mit Gin und Sahne)	€ 4.90
Zuppa di Cipolle (Zwiebelsuppe mit Röstbrot und Käse überbacken))	€ 5.90



IL CASTELLO

Vorspeisen

Wir verarbeiten nur frische Zutaten

Bruschetta

(3 Scheiben geröstetes Brot)

- **Pomodoro** € 3,00
(mit fr. Tomaten, Knoblauch und Basilikum)
- **Tartufo** € 3,00
(mit Italienisches Trüffelcreme)
- **Mista (Porcini, Zucchini e Alici)** € 4,50
(3 verschiedene Zutaten: gebratene Steinpilze, gegrillte Zucchini und Sardellen in Öl)

Antipasti-Vorspeisen

- Antipasto all' Italiana** € 8,90
(Gemischte italienische Vorpeisen)
- Antipasto all' Italiana** € 15,90
(Gemischte italienische Vorpeisen für 2 Personen)
- Carpaccio di Manzo** € 8,50
(Rindercarpaccio)
- Vitello Tonnato** € 8,90
(Kalbfleisch mit Tuhnfischcreme und Karpfen)
- Caprese** € 5,90
(fr. Mozzarella, fr. Tomaten, Basilikum und Italienische Oliven Öl)
- Focaccia** € 3,50
(Fladenbrot aus Hefetaig mit Knoblauchcreme serviert)

La Bufala

(frische Büffelmozzarella)

- Bufala Mediterreanea** € 10.90
(Büffelmozzarella auf einem Linsenbett mit Balsamico)
- Bufala Caprese** € 10.90
(Büffelmozzarella Tomaten & Basilikum)
- Bufala Mare e Monti** € 12.90
(Rucolasalat mit Büffelmozzarella und frischem Lachs)



Wir verarbeiten nur frische Zutaten

Insalate - Salate

- Mista (gemischter Salat mit Fr. Tomaten, Gurken und Zwiebeln)	€ 4,90
- Pomodori (Fr. Tomaten und Zwiebeln)	€ 4,90
- Fagioli (Dicke Weiße Bohnen und Zwiebeln)	€ 5,50
- Il Castello (gemischter Salat, Gurken, Tomaten, Zwiebeln, Thunfisch, Krabben, Dicke Weiße Bohnen, Schinken-Spargel Röllchen, Artischocken und Oliven)	€ 12,50
- Del Capo (gemischter Salat, gebratene Garnelen und Orangenstücke)	€ 9,50
- Pollo (gemischter Salat, gebratene Hähnchen, Apfelstücke und Walnüsse)	€ 8,50
- Capricciosa (gemischter Salat, Schinkenröllchen, Artischocken, Oliven, Pilzen und Ei)	€ 7,50

Dressing nach Wahl

(A: Essig und Öl, B: Italienisches Balsamico, C: Joghurtsauce mit Kräutern)

Pasta – Nudeln (selbstgemacht)

- Linguine Rana Pescatrice (mit frischen Seeteufel in Proseccosauce)	€ 14,90
- Linguine al Salmone (mit frischen Lachs, Zucchini, Kirschtomaten in Sahne-Tomatensauce)	€ 13,90
- Tagliolini Frutti di Mare (selbstgemachte Tagliolini mit verschiedenen frischen Fischarten)	€ 15,90
- Tagliolini al Vaticano (selbstgemachte Tagliolini mit Gambas, Artischocken und Knoblauch)	€ 13,90
- Tagliatelle al Ragù d'Agnello (selbstgemachte Bandnudeln in Lammragout, gemischten Pilzen und Parmesan)	€ 12,90
- Gnocchi ai Porcini (selbstgemachte Gnocchi mit Steinpilzen, Speck, Zwiebeln, Kirschtomaten und Rinderfiletspitzen)	€ 14,90
- Mezze Lune (selbstgemachte Ravioli gefüllt mit Ricotta und Rucolapesto, dazu Rucola und Kirschtomaten)	€ 12,90



Wir verarbeiten nur frische Zutaten

Spaghetti aglio e olio € 5,90

(Spaghetti mit Olivenöl, Knoblauch und Peperoni)

Spaghetti Belli e Buoni € 8,90

(Spaghetti mit Trüffelcreme, fr. Rucola in Sahnesauce)

Penne Della Casa € 7,90

(Penne mit Zucchini, Schinken in Tomaten-Sahnesauce)

Penne all'Amatriciana € 7,50

(Penne mit Speck, Zwiebeln in Tomatensauce)

Tortellini Bolognese € 6,90

(Tortellini mit Bolognesesauce)

Tortellini Boscaiola € 7,50

(Tortellini mit Schinken, Champignons in Tomaten-Sahnesauce)



IL CASTELLO

Stufati / Überbacken

Wir verarbeiten nur frische Zutaten

Cannelloni

€7,90

(Röllchen aus Nudelteig mit Hackfleisch oder Spinat und Käse überbacken)

Lasagne

€ 7,90

(Nudeln geschichtet mit Fleisch und Bechamelsauce)

Penne al Forno

€ 7,90

(Penne mit Fleischsauce und Käse überbacken)

Tortellini al Forno

€ 7,90

(Tortellini mit Fleischsauce und Käse überbacken)

Tris Di Pasta

€ 8,40

(Penne, Lasagne, Tortellini und Käse überbacken)



Wir verarbeiten nur frische Zutaten

Manzo - Rindfleisch

Bistecca alla Griglia- (Steak vom Grill, ca. 250 gr.)	€ 17,90
Bistecca alla Veneziana (Roastbeef mit gedünsteten Zwiebeln in Weißweinsauce)	€ 19,90
Filetto alla Griglia- (Rinderfilet vom Grill)	€ 22,90
Filetto al pepe verde (Rinderfilet in Pfeffersauce)	€ 24,90

Vitello - Kalbfleisch

Saltimbocca alla Romana (Kalbsmedaillons mit Parmaschinken, Salbai in Weißweinsauce)	€ 15,90
Scaloppine al Limone (Kalbsmedaillons in Zitronensauce)	€ 13,90
Scaloppine al Prosecco (Kalbsmedaillons in Proseccosauce)	€ 14,90

Filetto di Maiale - Schweinefilet

Gorgonzola (Schweinefilet mit Speck in Gorgonzolasauce)	€ 14,90
Bufala (Schweinefilet mit Büffelmozzarella und Basilikum in Tomatensauce)	€ 14,90

Cotolette di Agnello - Lammkoteletts

Alla Griglia- (Lammkoteletts vom Grill)	€ 15,90
Al Tartufo (Lammkotoletts mit Trüffelcreme)	€ 17,90
Alla Pizzaiola (Lammkotoletts mit Oliven, Karpfen, und Knoblauch in Tomatensauce)	€ 17,90

Sie können unter folgenden Beilagen wählen: Pommes oder Rosmarinkartoffeln und frisches Gemüse oder gemischten Salat.



Wir verarbeiten nur frische Zutaten

Salmone - Lachsfilet

- Salmone alla Griglia-** € 17,90
(Lachsfilet vom Grill, ca. 200 gr.)
-Salmone al Pepe Rosa € 19,90
(Lachsfilet in Pfeffersauce und Orange)

Luccioperca - Zanderfilet

- Luccio alla Calabrese** € 18,90
(Zanderfilet mit Kapern, Oliven, Paprika in Tomatensauce)
-Luccio al Limone € 18,90
(Zanderfilet in Zitronen- und versch. Kräutersauce)

Scampi - Riesengarnelen

- Scampi alla Griglia-** € 21,90
(Riesengarnelen vom Grill)
-Scampi al Cognac € 23,90
(Riesengarnelen in Cognacsauce)

Orata - Doradenfilet

- Orata alla Griglia-** € 15,90
(Doradenfilet vom Grill)
-Orata al Limone € 16,90
(Doradenfilet in Zitronensauce)

Calamari - Tintenfischringe

- Calamari Fritti** € 14,90
(frittierte Tintenfischringe)
-Calamari ai Galletti € 16,90
(Tintenfischringe mit Pfefferlinge und Kirschtomaten)
-Frittura di Pesce € 16,90
(frittierter gemischter Fisch [Tintenfischringe, Garnelen, Alici])

Sie können unter folgenden Beilagen wählen: Pommes oder Rosmarinkartoffeln und frisches Gemüse oder gemischten Salat.



Wir verarbeiten nur frische Zutaten

Fegato - Rinderleber

Fegato alla Veneziana

(Rinderleber mit geschmorten Zwiebeln in Weißweinsauce)

€ 13,90

Fegato alla Griglia

(Rinderleber vom Grill)

€ 12,90

Grigliata – Grillplatte

Misto alla Griglia

(Gemischtes Fleisch vom Grill, 1 Person)

€ 14,90

Misto alla Griglia per due

(Gemischtes Fleisch vom Grill, 2 Personen)

€ 27,80

Frittata – Omlette

Frittata Parmiggiano

(Omlette mit Parmasan)

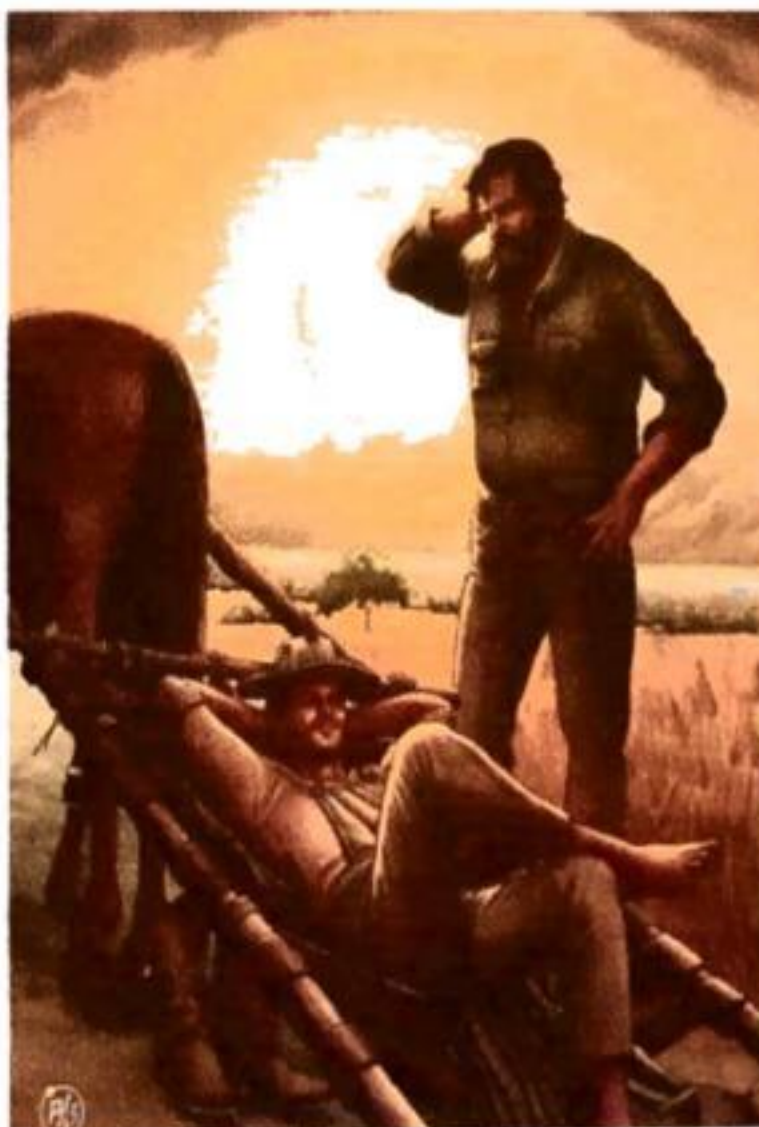
€ 7,90

Frittata Contadina

(Omlette mit Kirschtomaten und frischem Ziegenkäse)

€ 9,90

Sie können unter folgenden Beilagen wählen: Pommes oder Rosmarinkartoffeln und frisches Gemüse oder gemischten Salat.



IL CASTELLO

PIZZE

(alle Pizzen sind mit Tomatensauce und **Mozzarella** belegt, wie in Italien)

	Kf. 24cm	Gr. 32cm
-Margherita (mit Tomatensauce und Mozzarella)	€ 4,90	€ 6,40
-Fungi (mit fr. Champignons)	€ 5,90	€ 7,40
-Prosciutto Cotto (mit Kochschinken)	€ 5,90	€ 7,40
-Milano (mit italienischer Salami)	€ 5,90	€ 7,40
-Bella Napoli (mit Sardellen)	€ 5,90	€ 7,40
-Tonno e Cipolla (mit Thunfisch und Zwiebeln)	€ 6,90	€ 8,40
-Prosciutto Crudo (mit Parmaschinken, Rucola und Parmesan)	€ 8,90	€ 10,40
-Capricciosa (mit Schinken, Champignons, Artischocken und Oliven)	€ 7,90	€ 9,40
-4 Formaggi (mit 4 Käsesorten)	€ 7,40	€ 8,90
-Gamberetti (mit Krabben und Knoblauch)	€ 6,90	€ 8,40
-Gamberi (mit Gambas, Rucola und Kirschtomaten)	€ 9,40	€ 10,90
-Calabrese (mit Salami, Paprika und Oliven)	€ 7,40	€ 8,90
-Vegetariana (mit gemischtem Gemüse)	€ 6,40	€ 8,40
-Bufala (mit Büffelmozzarella, Kirschtomaten und Basilikum)	€ 9,40	€ 10,90
-Calzone (gefüllt mit Champignons, Paprika, Thunfisch und Zwiebeln)	€ 7,40	€ 8,90
-Hawaii (mit Schinken und Ananas)	€ 6,40	€ 7,90
-Da Nette (mit Schinken und Gorgonzola, scharf)	€ 6,90	€ 8,40
-Diavola (mit italienischer scharfer Salami und Zwiebeln)	€ 6,40	€ 7,90
-Frutti di Mare (mit Meeresfrüchten)	€ 8,40	€ 9,90
-Lisa (mit ital. scharfer Salami, Paprika, Zwiebeln und Knoblauch)	€ 7,90	€ 9,40
-Quattro Stagioni (mit Schinken, Champignons, Ei, Oliven und Artischocken)	€ 7,90	€ 9,40
-Capra (mit Spinat und Ziegenkäse)	€ 6,90	€ 8,40
-Sapore di Mare e Monti (mit Lachs, Spinat und Pinienkernen)	€ 9,90	€ 11,40

IL CASTELLO

PIZZE

Wir verarbeiten nur frische Zutaten

Pizze Bianche

(alle Pizzen sind belegt mit Mozzarella, OHNE Tomatensauce)

	Kf. 24cm	Gr. 32cm
-Montanara <i>(mit Steinpilzen und Speck)</i>	€ 9,90	€ 11,40
-Abruzzese <i>(mit italienischer Wurst und Trüffelcreme)</i>	€ 10,40	€ 11,90
-Celano <i>(mit italienischer Wurst, Kartoffeln und Trüffelcreme)</i>	€ 10,90	€ 12,40
-Femmenona <i>(mit Majonaise, Salat, Thunfisch, Zwiebeln, und Kirschtomaten)</i>	€ 8,90	€ 10,40

Panini-Pizzabrötchen

(alle Pizzabrötchen mit Knoblauchcreme serviert)

-Normale <i>(von 8 bis 10 Stück)</i>	€ 3,00
-Formaggio <i>(mit Käse)</i>	€ 4,00
-Salame <i>(mit Salami und Käse)</i>	€ 5,00
-Prosciutto <i>(mit Schinken und Käse)</i>	€ 5,00
-Tonno <i>(mit Thunfisch und Käse)</i>	€ 5,50





Wir verarbeiten nur frische Zutaten

Tiramisu € 4,00

Panna Cotta € 3,50

Crema Catalana € 4,50

Coppa Ananas € 5,00

(Ananas mit Vanilleeis, Erdbeersauce und Sahne)

Zabaglione € 5,50

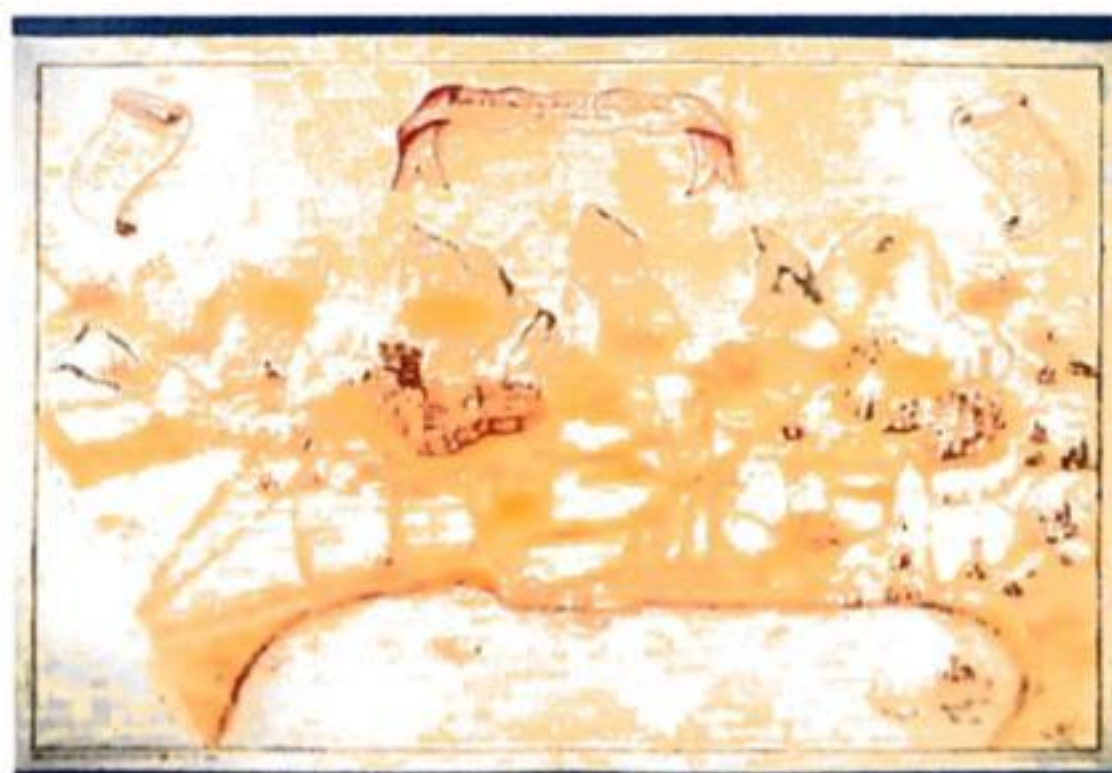
(Weinschaumcreme aus Marsalawein dazu Vanilleeis)

Beerenkorbecher € 5,00

(Eis heiß mit Vanilleeis und Sahne)

BvB Becher € 5,00

(Vanilleeis, Schokois mit Eierlikör, Mandelsplitter und Sahne)



IL CASTELLO

Getränke

Alkoholfreie Getränke

Pepsi Cola	0,3 l	€ 2,50
Pepsi Cola Light	0,3 l	€ 2,50
Pepsi Cola Max	0,3 l	€ 2,50
Mirinda	0,3 l	€ 2,50
7 Up	0,3 l	€ 2,50
Schwip – Schuap	0,3 l	€ 2,50
Apfelschorle	0,3 l	€ 3,00
Bitter Lemon	0,2 l	€ 2,50

Wasser

Selters mit Kohlensäure	0,25 l	€ 2,00
Selters ohne Kohlensäure	0,25 l	€ 2,00
Selters mit Kohlensäure	0,75 l	€ 4,00
Selters ohne Kohlensäure	0,75 l	€ 4,00

Säfte

Granini Apfelsaft	0,3 l	€ 3,00
Granini Orangensaft	0,3 l	€ 3,00

Bier vom Fass

Brinkhoff's	0,3 l	€ 2,40 / 0,5 l	€ 4,00
Schlösser Alt	0,3 l	€ 2,40 / 0,5 l	€ 4,00
Radler	0,3 l	€ 2,40 / 0,5 l	€ 4,00
Krefelder	0,3 l	€ 2,40 / 0,5 l	€ 4,00
Alster	0,3 l	€ 2,40 / 0,5 l	€ 4,00

Flaschen Bier

Schöfferhofer Weizen	0,5 l	€ 4,00
Schöfferhofer Weizen Alkoholfrei	0,5 l	€ 4,00
Clausthaler Alkoholfrei	0,33 l	€ 2,40
Malzbier Alkoholfrei	0,33 l	€ 2,40

Warme Getränke

Espresso	€ 1,50
Espresso doppio	€ 3,00
coffeinfreier Espresso	€ 1,80
Caffè – Kaffee	€ 1,80
Koffeinfreier Kaffee	€ 2,00
Cappuccino	€ 2,20
Latte Macchiato	€ 2,50
Thè – Tee (verschiedene Sorten)	€ 2,00

Aperitivo - Aperitife

Martini Bianco – Martini Weiss	0,1 l	€ 3,00
Campari	0,1 l	€ 3,00
Campari Orange	0,2 l	€ 4,50
Aperol Sprizz	0,2 l	€ 5,00
Ramazotti Aperitivo Rosato	0,2 l	€ 4,20
Prosecco	0,1 l	€ 3,00

Vino della Casa - Offene Weine

Bianco - Weiss

Pinot Grigio	¼ l	€ 3,80	½ l	€ 7,20
(Tollo – Abruzzes) Trocken und leicht mit feiner Balance zwischen Frucht und Säure				

Chardonnay	¼ l	€ 3,80	½ l	€ 7,20
(Tollo – Abruzzes) Trocken, volmundig und lebhaft frisch, anhaltend im Abgang				

Rosso - Rot

Merlot	¼ l	€ 3,80	½ l	€ 7,20
(Veneto) Ausgesprochen frisch, süffich und gut strukturiert				

Montepulciano	¼ l	€ 3,80	½ l	€ 7,20
(Tollo – Abruzzes) Mittelstruktur, wohlschmeckend, mit einem leicht spürbaren Tanningehalt				

Lambrusco Süß	¼ l	€ 3,80	½ l	€ 7,20
(Emilia Romagna) Süß, fruchtig, frisch und lebhaft, angenehm harmonisch				

Rosè

Cerasu	¼ l	€ 3,80	½ l	€ 7,20
(Abruzzes) Frisch und gut ausbalanciert, dennoch körperreich, mit feiner Würze, spritziger Säure und guter Länge				

Glas Wein

Glas Rotwein	0,2 l	€ 3,60
Glas Weißwein	0,2 l	€ 3,60
Glas Weißweinschorle	0,2 l	€ 3,60

Ital. Spiritousen

Ramazotti	2 cl	€ 3,00
Amaro Averna	2 cl	€ 3,00
Fernet Branca	2 cl	€ 3,00
Sambuca Molinari	2 cl	€ 3,00
Grappa Weiss	2 cl	€ 3,50
Grappa Fumé	2 cl	€ 3,50
Riserva Barricata	2 cl	€ 5,00

Spiritousen

Jägermeister	2 cl	€ 2,50
Klare Schnaps	2 cl	€ 2,00
Asbach Uralt	2 cl	€ 3,50
Cognac	2 cl	€ 5,00
Whiskey	2 cl	€ 5,00