

# Vorspeisen

ZU ALLEN FISCH-, FLEISCH- UND PASTAGERICHTEN, SOWIE VORSPEISEN REICHEN WIR IHNEN UNSER HAUSGEBACKENES BROT

## 1. ANTIPASTI 17

VERLOCKENDE VARIATION VON GEGRILTEM, FRITTIERTEN UND EINGELEGTEM GEMÜSE (IDEAL ZUM TEILEN ODER ALS HAUPTSPESIE)

## 3. CARPRESE 12

FRISCHE TOMATEN MIT BÜFFEL-MOZZARELLA, BASILIKUM UND VERFEINERT MIT BALSAMICO AUS DER PROVINZ REGGIO EMILIA

## 5. BRUSCHETTA 7,5

3 SCHEIBEN HAUSGEBACKENES, GERÖSTETES BROT MIT TOMATEN, KNOBLAUCH, PETERSILIE, PARMESAN UND RUCOLA

## 7. CARPACCIO DI MANZO 14,9

HAUCHDÜNN GESCHNITTENES ARGENTINISCHES RINDERFILET, CHAMPIGNONS, RUCOLA, PARMESAN UND MIT OLIVENÖL BETRÄUFELT

## 8. FUNGHI E GORGONZOLA -DER STARTER ZUM DIPPEN 12,9

FRISCHE CHAMPIGNONS IN EINER SAUCE AUS LANGGEREIFTEM, VOLLMUNDIGEN GORGONZOLA AUS CORTEOLONA



# Suppenzauber

UNSERE SUPPENKOMPOSITIONEN SIND DER PERFEKTE BEGLEITER FÜR ALLE, DIE SICH NACH GENUSS UND WÄRME SEHNEN

## 15. TOMATENSUPPE 7

ZU 100% AUS ITALIENISCHEN TOMATEN NACH EIGENEM REZEPT ZUBEREITET UND VERFEINERT MIT EINEM HAUCH SAHNE

## 16. ZWIEBELSUPPE 7

ZWIEBELSUPPE MIT KNUSPRIG ÜBERBACKENEM BROT UND GESCHMOLZENEM KÄSE

# Salate

FRISCH, KNACKIG UND FEIN ABGESTIMMT MIT UNSEREM  
HAUS-DRESSING

**10. INSALATA MISTA** 8  
GEMISCHTER SALAT MIT TOMATEN, GURKEN, ZWIEBELN UND PAPRIKA

**11. INSALATA ITALIA** 13,5  
GEMISCHTER SALAT MIT TOMATEN, GURKEN, THUNFISCH, EI,  
SCHINKEN, PAPRIKA, OLIVEN UND KÄSE

**12. INSALATA PECORINO** 12,5  
GEMISCHTER SALAT MIT TOMATEN, GURKEN, PAPRIKA, ZWIEBELN,  
MILDEN PEPERONI, OLIVEN UND SCHAFSKÄSE

# Fisch

ZU JEDEM FISCHGERICHT  
SERVIERT WIR EINEN  
BEILAGEN-SALAT UND POMMES  
FRITES ODER ROSMARIN-  
KARTOFFELN

**18. ZANDERFILET** 26  
GEBRATENES ZANDERFILET SERVIERT MIT AROMATISCHEN TOMATEN  
IN KNOBLAUCHÖL.

**19. CALAMARI FRITTI** 24,5  
ZARTE TINTENFISCHRINGE, VON HAND DURCH UNSERE EIGENE  
PANIERSTRASSE GEZOGEN, SORGFÄLTIG FRITTIERT UND BEGLEITET VON  
UNSERER HAUSGEMACHTEN KNOBLAUCHMAYONNAISE

**20. SCAMPI ALLA GRIGLIA** 25  
SCAMPI, GOLDBRAUN GEBRATEN UND BEGLEITET VON  
AROMATISCHEN TOMATEN IN KNOBLAUCHÖL

**21. SCAMPI AL PEPE** 26,9  
GESCHÄLTE SCAMPI, UMHÜLLT VON EINER VERLOCKENDEN  
PFEFFERSAUCE

**22. CALAMARI GRIGLIA** 24,5  
GEGRILLTE CALAMARI, PERFEKT ABGERUNDET MIT AROMATISCHEN  
TOMATEN IN KNOBLAUCHÖL

**24. SALMONE DELLA CASSA** 26  
FRISCHES LACHSFILET VOM GANZEN STÜCK, SERVIERT MIT  
AROMATISCHEN TOMATEN IN KNOBLAUCHÖL

**25. SALMONE AL PEPE** 27,9  
FRISCHES LACHSFILET VOM GANZEN STÜCK, UMHÜLLT VON EINER  
VERLOCKENDEN PFEFFERSAUCE.

# Vom Schwein

Entdecken Sie den unvergleichlichen Genuss unserer selbst panierten Schnitzel! Mit größter Sorgfalt und Hingabe bereiten wir diese frisch zu. Jedes Schnitzel wird von Hand geklopft, liebevoll in unserer hausgemachten Paniermischung gewendet und goldbraun gebraten. Das Ergebnis: ein knuspriges Äußeres und zartes Fleisch im Inneren

- 28. SCHNITZEL "WIENER ART"** - Der Klassiker unter den Klassikern 20
- 29. SCHNITZEL "JÄGER ART"** - Der Klassiker mit Pfiff 22  
HARMONISCH BEGLEITET VON EINER JÄGERSAUCE MIT EINER FÜLLE VON SAUTIERTEN CHAMPIGNONS
- 30. SCHNITZEL "LAPPENSTUHL"** - Der Liebling der Einheimischen 22,9  
BEGLEITET VON HAUCHDÜNN GESCHNITTENEM PARMASCHINKEN UND ZWEI SPIEGELEIERN
- 31. SCALOPINE AL PEPE** - Sinnlicher Pfeffertraum 23,5  
ZARTE SCHWEINEFILETMEDAILLONS, BEGLEITET VON EINER LIEBEVOLL ZUBEREITETEN PFEFFERSAUCE
- 32. SCALOPINE AL GORGONZOLA** - Zartheit trifft Würze 23,5  
ZARTE SCHWEINEFILETMEDAILLONS, GEKRÖNT VON EINER EINZIGARTIGEN GORGONZOLASAUCE AUS LANGGEREIFTEM, VOLLMUNDIGEM GORGONZOLA

ZU JEDEM FLEISCHGERICHT  
SERVIEREN WIR EINEN  
BEILAGEN-SALAT UND POMMES  
FRITES ODER ROSMARIN-  
KARTOFFELN

# Vom Rind

Tauchen Sie ein in die Welt exquisiter Aromen mit unseren argentinischen Steaks, die von Hand filetiert und gewürzt werden. Durch seine gleichmäßige Fettmarmorierung und den damit verbundenen Schmelz genießen Sie jeden Biss und erleben Sie Qualität, die man schmecken kann.

- 35. RUMPSTEAK, MIT GORGONZOLASAUCE** 30,9
- 36. RUMPSTEAK, MIT PEFERSAUCE** 30,9
- 37. RUMPSTEAK CIPOLLE E FUNGHI** 30,9  
VEREDELT MIT GEBRATENEN CHAMPIGNONS UND ZWIEBELN
- 38. RUMPSTEAK MIT KRÄUTERBUTTER** 29

# Pasta



## 43. TAGLIATELLE VICIANUM

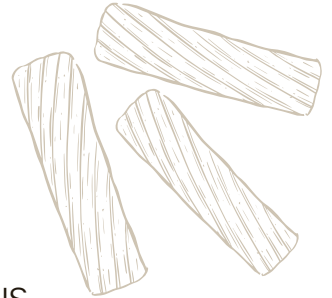
BANDNUDELN MIT SCHINKEN UND SCHAFSKÄSE IN EINER CREMIGEN SAHNETOMATENSAUCE

14,5

## 47. PENNE SPINACI GORGONZOLA

PENNE, VEREINT MIT BLATTSPINAT, GETAUCHT IN UNSERER VERFÜHRERISCHEN GORGONZOLASAUCE

14,5



## 50. PENNE BUONGUSTAIO

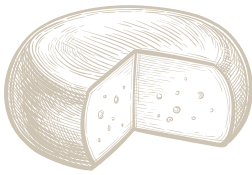
14,9

PENNE MIT ANGEBRATENEN RINDFLEISCHSPITZEN UND CHAMPIGNONS IN EINER CREMIGEN SAHNESAUCE

## 54. TAGLIATELLE SALMONE

15,5

BANDNUDELN MIT FRISCHEM LACHSFILET IN EINER CREMIGEN SAHNETOMATENSAUCE



*...mit Käse überbacken*

## 48. LASAGNE

14

GESCHICHTETER NUDELAUFLAUF MIT SCHINKEN, EI UND UNSERER HAUSGEMachten HACKFLEISCHSAUCE

## 49. TIMBALLO

14

PENNE MIT FRISCHEN CHAMPIGNONS UND SCHINKEN, IN UNSERER TOMATENSAHNESAUCE

## 52. TRIS AL FORNO

14

BANDNUDELN UND PENNE, IN KOMBINATION MIT SCHWEINEFLEISCHSTÜCKEN, IN UNSERER TOMATENSAHNESAUCE

# Pizza

Entdecken Sie die perfekte Harmonie von knusprigem Genuss mit unseren Steinofenpizzen, sorgfältig zubereitet mit Liebe und der unwiderstehlichen Kombination aus unserer hausgemachten Tomatensauce, aromatischem Käse und Oregano.

56. **MARGHERITA** 9,9  
DER KLASSIKER MIT TOMATENSAUCE, OREGANO UND KÄSE
57. **SALAME** 12  
HERZHAFTE SALAMI
58. **GLADIATORE** 13,5  
SCHINKEN, THUNFISCH, CHAMPIGNONS
59. **FUNGHI** 11,5  
FRISCHE CHAMPIGNONS
60. **CALZONE** 14,5  
GEFÜLLT MIT SCHINKEN, SALAMI UND CHAMPIGNONS
61. **FUNGHI E SALAMI** 13  
FRISCHE CHAMPIGNONS UND HERZHAFTE SALAMI
62. **GORGONZOLA E SPINACCI** 14,5  
BLATTSPINAT UND GORGONZOLA
63. **MOZZARELLA E POMODORO** 14,5  
FRISCHE TOMATEN UND MOZZARELLA
64. **VEGETARIA** 14,5  
RATATOUILLE (SAISONALER GEMÜSE-MIX)
65. **PROSCIUTTO** 12  
SCHINKEN
66. **GAMBERETTI** 15,5  
GARNELEN UND KNOBLAUCH
67. **TONNO E CIPOLLA** 13  
THUNFISCH UND ZWIEBELN
68. **NUOVA** 14,5  
SALAMI, MILDE PEPERONI UND SCHAFSKÄSE
69. **HAWAII** 13  
SCHINKEN UND ANANAS
70. **PROSCIUTTO E FUNGHI** 13  
SCHINKEN UND CHAMPIGNONS



TIPP: KNOBLAUCHÖL  
ODER CHILIÖL.

OB KNOBLAUCHDUFT,  
OB CHILI SCHARF -  
WAS MAN BEIM  
ERSTEN DATE NICHT  
DARF...  
DOCH NEHMT IHR  
BEIDE ES IN KAUF,  
NIMMT DIE  
GESCHICHTE  
RICHTIG LAUF

FÜR EINE INDIVIDUELLE NOTE: EXTRA-BELAG AUF UNSEREN PIZZEN  
STEHEN IHNEN GEGEN EINEN AUFPREIS ZUR VERFÜGUNG.

# Für unsere kleinen Gäste



72. **TOMATENZAUBER-PENNE FÜR KLEINE GOURMETS** 7

77. **SCHNITZEL-PARADIES MIT POMMES FRITES** 10,5

## Extras

ROSMARINKARTOFFELN	4,5
POMMES FRITES	4,5
GORGONZOLASAUCE	4
PFEFFERSAUCE / JÄGERSAUCE	3
KRÄUTERBUTTER / PARMESAN	2
HAUSGEMACHTE KNOBIMAYO MIT BROT	5,9
KETCHUP / MAYO	1

## Dessert

78. **HAUSGEMACHTES TIRAMISU** 7,5

79. **BOURBON VANILLEEIS MIT HEISSEN KIRSCHEN**

80. **BOURBON VANILLEEIS MIT SCHOKOSAUCE** 7

81. **GEMISCHTES EIS MIT SAHNE** 7



## Heißgetränke

CAPPUCINO	3,7
ESPRESSO	2,8
DOPPELTER ESPRESSO	4
TASSE KAFFEE	3,2
LATTE MACCHIATO	4
GLAS TEE, VERSCH. SORTEN	3



# Aperetiv

PROSECO 0,1 L 4,5

## UNSERE EMPFEHLUNG

WILDBERRY LILLET *frisch und fruchtig* 7,5  
 APEROL SPRITZ *bitter-süß wie die Liebe* 7,5



MARTINI BIANCO 5

CAMPARI ORANGE 6,5

# Alkoholfrei



VOLLMUNDIGER GENUSS, NULL  
 KOMPROMISSE! FRISCHE  
 GETRÄNKE IN GESCHLOSSENEN  
 GLASFLASCHEN - FÜR DEN  
 AUTHENTISCHEN GESCHMACK,  
 DEN SIE VERDIENEN.



MINERALWASSER	0,75 L	6,5	0,25 L	2,9
STILLES WASSER	0,75 L	6,5	0,25 L	2,9
COCA COLA			0,33 L	3,5
COCA COLA ZERO			0,33 L	3,5
FANTA			0,33 L	3,5
SPRITE			0,33 L	3,5
APFELSAFTSCHORLE			0,25 L	3,8
BITTER LEMON			0,2 L	3,5
GINGER ALE			0,2 L	3,5
APFELSAFT			0,2 L	3,5
ORANGENSAFT			0,2 L	3,5
KIBA			0,3 L	4,8
JOHANNISBEERSCHORLE			0,3 L	3,8
RHABARBERSCHORLE			0,25 L	3,8

INFORMATIONEN ZU ALLERGENEN UND ZUSATZSTOFFEN FINDEN SIE IN  
 UNSERER SEPARATEN ALLERGENKARTE. SPRECHEN SIE UNS GERNE AN.

ALLE PREISE SIND IN EURO (€) ANGEZEIGT UND BEINHALTEN  
 DIE GESETZLICHE MEHRWERTSTEUER.

# Weißwein

HAUSWEIN BIANCO VALLE trocken, mit angenehmer Säure  
PINOT GRIGIO trocken, frisch und fruchtig  
FRIZZANTINO süß und spritzig

0,25 L	0,5 L
<b>6,5</b>	<b>11</b>
<b>6,5</b>	<b>11</b>
<b>6</b>	<b>10,5</b>

# Rotwein

HAUSWEIN BARBARNERA trocken, mit angenehmer Säure  
PRIMITIVO trocken, herb und kräftig  
LAMBRUSCO süß und spritzig

<b>6,5</b>	<b>11</b>
<b>6,5</b>	<b>11</b>
<b>6</b>	<b>10,5</b>

AUF ANFRAGE STEHEN IHNEN  
AUCH FLASCHENWEINE ZUR  
VERFÜGUNG. WIR BERATEN  
SIE GERNE DAZU!

# Roséwein

ROSSO VALLE vollmundiger Geschmack mit weichem Vanille-Abgang **6,5**

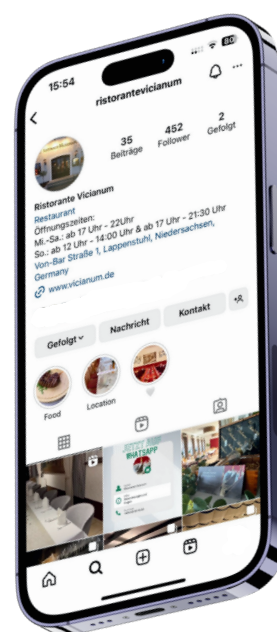
**11**

# Spirituosen

2 cl

GRAPPA HAUSMARKE	<b>3,7</b>
MARSALA	<b>3,2</b>
RAMAZZOTTI	<b>3,2</b>
FERNET - BRANCA	<b>3,2</b>
JÄGERMEISTER	<b>3,7</b>
JIM BEAM	<b>3,2</b>
JUBILAEUMS AQUAVIT	<b>3,7</b>
MALTESERKREUZ AQUAVIT	<b>3,7</b>
AMARO DI AVERNA	<b>3,2</b>
SAMBUCA	<b>3,2</b>
BAILEYS	<b>3,2</b>

UND NOCH VIELES MEHR...



AUF UNSERER INSTAGRAM-SEITE  
@RISTORANTEVICIANUM FINDEN SIE  
REGELMÄSSIGE EINBLICKE IN UNSERE ARBEIT  
SOWIE AKTUELLE INFORMATIONEN.