

Antipasti- Vorspeisen

- | | |
|---|----------------|
| 1- Antipasto Misto
Kleiner italienischer Vorspeisenteller (für eine Person) | 9,50 € |
| 2- Antipasto Misto
Italienischer Vorspeisenteller (für zwei Personen) | 14,50 € |
| 3- Prosciutto e Melone
Parmaschinken mit Melone | 9,50 € |
| 4- Carpaccio
Hauchdünnes Rinderfilet roh mit frischen Champignons
und gehobeltem Parmesan garniert | 10,50 € |
| 5- Mozzarella e Pomodoro (Caprese)
Mozzarellakäse auf Tomaten mit Basilikumblättern | 8,00 € |
| 6- Funghi Arrosto
Frische Pilze, Zwiebeln mit Knoblauch gebraten | 7,50 € |
| 7- Bruschetta
Geröstetes Brot mit frischen Tomaten und frischen Kräutern | 5,50 € |
| 12- Portion Brötchen mit Kräuterbutter und Oliven | 3,50 € |

Minestre- Suppen

- | | |
|---|---------------|
| 20- Zuppa di cipolle Zwiebelsuppe überbacken mit Käse | 5,50 € |
| 21- Minestrone Italienische Gemüsesuppe | 5,50 € |
| 22- Zuppa di Pomodoro Tomatencremesuppe mit Sahnehaube | 5,50 € |
| 23- Tortellini in Brodo Kraftbrühe mit Tortellini | 5,50 € |

Insalata- Salate

29- Beilagensalat	3,50 €
30- Kleiner gemischter Salat Eisbergsalat, Gurken, Tomaten, Paprika, Peperoni, Oliven und Zwiebeln	5,50 €
31- Insalata di Pomodoro Tomaten mit Zwiebeln, Schafskäse und Petersilie	5,50 €
32- Insalata di Carciofini Artischocken Salat mit grüner Sauce	5,50 €
33- Insalata Rucola e Parmigiano Rucolasalat mit Tomaten und gehobeltem Parmesankäse	9,50 €
34- Insalata Mista Eisbergsalat, Tomaten, Gurken, Paprika, Schafskäse, Artischocken, Peperoni, Oliven und Zwiebeln	9,00 €
35- Insalata Tonno Thunfisch, Eisbergsalat, Gurken, Tomaten, Paprika, Peperoni, Oliven, Zwiebeln und gekochtes Ei	9,50 €
36- Insalata Frutti di mari Eisbergsalat, Tomaten, Gurken, Paprika, Peperoni, Oliven, Zwiebeln und gebratene Meeresfrüchte	9,50 €
37- Insalata Italiana Eisbergsalat, Tomaten, Gurken, Paprika, Oliven, Parmaschinken, Ei, Mozzarella, Artischocken, Peperoni und Hähnchenstreifen	11,50 €

Kinder Teller – Bambini

41- Pasta “Hello Kitty” Nudeln mit Bolognese oder Tomatensauce	4,50 €
42- Pizza Timon & Pumba Wahlweise mit zwei Zutaten	4,50 €
43- Wicky Teller Kleines Schnitzel mit Pommes Frites	6,50 €
44- Spongebob frisch gegrilltes Hähnchenbrustfilet, mit Pommes Frites	6,50 €
45- Dino Teller Portion Pommes Frites, Ketchup & Majo	4,50 €

Pizza - Pizzen

Alle Pizzen sind mit Tomatensauce, Käse und Oregano belegt

51- Margherita	6,00 €
mit Tomatensauce, Oregano und Käse	
52- Salami	8,00 €
mit Salami	
53- Prosciutto	8,00 €
mit Schinken	
54- Funghi	8,00 €
mit Champignons	
55- Napolitana	9,50 €
mit Kapern und Sardellen	
56- Funghi e Prosciutto	9,00 €
mit Schinken und Champignons	
57- Funghi e Salami	9,00 €
mit Salami und Champignons	
58- Hawai	9,00 €
mit Schinken und Ananas	
59- Tonno	9,50 €
mit Thunfisch und Zwiebeln	
60- Contadina	9,50 €
mit Schinken, Champignons, Zwiebeln und Schafskäse	
61- Quattro Stagioni	9,50 €
mit Schinken, Artischocken, Paprika und Champignons	
62- Vegetariana	9,50 €
mit Blumenkohl, Broccoli, Champignons Zwiebeln und Paprika	
64- Rucola	9,50 €
mit Parmaschinken, Parmesankäse und Rucola	
65- Amore	9,50 €
mit frischen Tomaten, Oliven, Zwiebeln, Schafskäse und Paprika	
66- Santa Lucia	9,50 €
mit Mozzarellakäse, frischem Basilikum und frischen Tomaten	
69- Parma	9,50 €
mit frischen Tomaten, Gorgonzolakäse und Parmaschinken	
70- Marinara	9,50 €
mit Meeresfrüchten und Knoblauch	
71- Pizza Verde	9,50 €
mit frischen Tomaten, Spinat, Zwiebeln, Schrimps und Peperoni	
72- Salmone	10,50 €
mit Lachs, Zwiebeln, Rucola und Knoblauch	

Pasta – Pasta

Nudelgerichte

75- Spaghetti Napoli Spaghetti mit Tomatensauce	6,50 €
76- Spaghetti alla Bolognese Spaghetti mit Bio-Rinderhackfleisch	8,50 €
77- Spaghetti con Aglio, Olio, Peperoncino Spaghetti mit Knoblauch, Olivenöl und frischen Peperoni	8,00 €
78- Spaghetti alla Carbonara Spaghetti mit Ei, Sahne und Speck	8,50 €
79- Spaghetti con Frutti di Mare Spaghetti mit Meeresfrüchte, Tomatensauce und Knoblauch	10,50 €
80- Spaghetti con Gamberoni Spaghetti mit 4 Gambas in Tomaten-Sahnesauce und Knoblauch	14,00 €
81- Tagliatelle al Salmone Bandnudeln mit Lachs, frischen Tomaten, Knoblauch und Zwiebeln in Weißwein-Sahnesauce	10,50 €
82- Tagliatelle Gamberetti e Spinaci Bandnudeln mit Schrimps und Spinat in Tomaten-Sahnesauce	10,50 €
84- Tagliatelle con Carne e Funghi Bandnudeln mit Filetspitzen, Zwiebeln und Champignons in Tomaten-Sahnesauce	10,50 €
85- Rigatoni alla Putanesca Maccaroni mit Zwiebeln, Kapern, Oliven und frischen Tomaten in Tomatensauce	9,00 €
86- Tagliatelle can Pollo Bandnudeln mit geschnetzelterm Hähnchenbrustfilet, Champignons in Curcumasauce	10,50 €
87- Rigatoni Arabiata Maccaroni mit Speck, Zwiebeln und scharfe Peperoni in Tomatensauce	9,50 €
88- Tortellini con Panna e Prosciutto Tortellini mit Schinken in Sahnesauce	9,50 €
89- Rigatoni con Panna e Prosciutto Maccaroni mit Schinken in Sahnesauce	9,50 €
90- Rigatoni Gorgonzola Maccaroni in Gorgonzola-Sahnesauce	9,50 €
91- Gnocchi Anita Kartoffelnnudeln mit frischen Tomaten, Ricotta(Quark), Pinienkernen und Basilikum in Sahnesauce	9,50 €
92- Gnocchi Malfatti Kartoffelnnudeln mit frischem Spinat, Ricotta, frischen Tomaten in Tomatensauce	9,50 €

93- Ravioli alla Salvia **10,50 €**
Ravioli mit frischem Salbei, Pilzen, Ricotta in Tomatensauce

Al Forno - Überbackenes

100- Tagliatelle al Forno **9,50 €**
Bandnudeln mit Hackfleisch und Champignons,
in Sahnesauce mit Käse überbacken

101- Tortellini al Forno **9,50 €**
Tortellini mit Hackfleisch und Champignons,
in Sahnesauce mit Käse überbacken

102- Lasagne al Forno **9,50 €**
Blattnudeln in mehreren Schichten, Schinken in Fleischsauce

103- Lasagne Vegetaria **9,50 €**
Blattnudeln in mehreren Schichten mit Gemüse

104- Timballo al Forno **9,50 €**
Maccaroni mit Pilzen, Schinken, Fleisch und Tomatensauce überbacken

105- Cannelloni Romana **9,50 €**
gefüllte Teigrollen mit frischem Spinat und Hackfleisch überbacken

106- Salmone al Forno **10,50 €**
Lachs mit Kartoffeln, Spinat, Champignons und Schafskäse überbacken

107- Broccoli al Forno **10,50 €**
Maccaroni mit Hähnchen, Champignons und Broccoli
in Tomaten-Sahnesauce überbacken

108- Vegetaria al Forno **9,50 €**
Gemüse der Saison in Tomaten-Sahnesauce mit Käse überbacken

Filetti di Maiale - Schweinefilets

115- Saltimbocca alla Romana	16,50 €
Medaillons, Parmaschinken, Weißweinsauce, Salbei, Mozzarella Rosmarinkartoffeln und Salatbeilage	
117- Scaloppine con Funghi e Panna	15,50 €
Medaillons, Champignons, Sahnesauce, Pommes und Salatbeilage	
118- Scaloppine al Gorgonzola	15,50 €
Medaillons, Gorgonzolasauce, Rigatoni und Salatbeilage	
119- Zigeuner Schnitzel	14,50 €
Bratkartoffeln mit Zigeunersauce und Salatbeilage	
120- Jäger Schnitzel	14,50 €
Bratkartoffeln mit Jägersauce und Salatbeilage	

Carne di Manzo - Argentinisches Rinderfilet

130- Filetto al Pepe	23,50 €
Rinderfilet in grüner Pfeffersahnesauce mit Gemüse und Salatbeilage	
131- Filetto Gorgonzola	23,50 €
Rinderfilet mit Gorgonzolasauce, Rigatoni und Salatbeilage	

Carne di Manzo - Argentinisches Rindersteak

136- Bistecca al Pepe	19,50 €
gegrilltes Rumpsteak in grünem Pfeffer Sahnesauce mit Pommes und Salatbeilage	
137- Bestecca della Casa	19,50 €
gegrilltes Rumpsteak mit Zwiebeln, Speck in Rahmsauce mit Pommes und Salatbeilage	

Carne d' Agnello – Lammfilet

140- Filetto d' Agnello Gorgonzolasauce	19,50 €
Lammfilet mit Champignons, Gorgonzolasauce, Rigatoni und Salatbeilage	
141- Filetto d' Agnello al Pepe	19,50 €
gegrilltes Lammfilet in grüner Pfeffer-Sahnesauce mit Pommes und Salatbeilage	

Volatili- Geflügel

- | | |
|--|----------------|
| 150- Pollo con Salsa alla Pizzaiola | 15,50 € |
| Hühnerbrust mit Oliven, Kapern, Paprika, Knoblauch, Zwiebeln
in Tomatensauce, Rösti und Salatbeilage | |
| 151- Pollo ai Funghi | 15,50 € |
| Hühnerbrust mit frischen Pilzen, Kräuterbutter in Weißweinsahnesauce,
Rösti und Salatbeilage | |
| 152- Petto di Pollo alla Frutta | 15,50 € |
| Hähnchenbrustfilet mit Früchten in Curry-
Süßsauer-Sahnesauce, Reis und Salatbeilage | |
| 153- Petto di Pollo Erbe | 15,50 € |
| Hähnchenbrustfilet mit Estragon, Schnittlauch und frischem
Blattspinat in Sahnesauce, Reis und Salatbeilage | |

Grigliata - vom Grill

- | | |
|---|----------------|
| 160- Fettina di Maiale | 15,50 € |
| gegrilltes Schweinefilet mit Folienkartoffel und Salatbeilage | |
| 161- Filetto alla Griglia | 23,50 € |
| gegrilltes Rinderfilet mit Kräuterbutter, Rosmarinkartoffeln
und Salatbeilage | |
| 162- Bistecca alla Griglia | 19,50 € |
| gegrilltes Rumpsteak mit Champignons, Zwiebeln, Folienkartoffel
und Salatbeilage | |

Pesce- Fisch

170- Zanderfilet al Limone	18,50 €
Zanderfilet in Weißwein-Limonensauce, Reis und Salatbeilage	
171- Salmone Toscana	18,50 €
Lachsfilet mit Weißwein, Schalotten, Oliven, grünem Pfeffer, Dillsahnesauce, Rosmarinkartoffeln und Salatbeilage	
172- Rotbarschfilet	17,50 €
gebratenes Rotbarschfilet mit geschmorten Schrimps, Zwiebeln, Rosmarinkartoffeln und Salatbeilage	
174- Calamari	15,50 €
Calamari gegrillt auf Spinatbett mit Reis und Salatbeilage	
176- Gamberoni Acapulco	19,50 €
Gambas mit frischen Tomaten, Frühlingszwiebeln, Peperoni, in Cognacknoblauchsauce, Reis und Salatbeilage	

Dessert

190- Tartufo mit heißer Himbeersauce	4,50 €
191- Tiramisu hausgemachtes Tiramisu	4,50 €
192- Cassata halbgefrorenes Eis mit heißer Himbeersauce	5,50 €
194- Gemischtes Eis mit Sahne	4,00 €
195- Gemischte Eis	3,50 €
196- Cup Dänemark Vanilleeis, Sahne und Schokoladensauce	4,00 €
197- Kindereis mit Sahne „ICE AGE“ Wahlweise zwei Kugeln mit Sahne	2,50 €
198- Kindereis „Prinzessin Lillifee“ Wahlweise zwei Kugeln	2,00 €

Aperitifs

227- Sherry Dry, Medium, Cream	24%	5 cl	3,00 €
228- Martini	15%	5 cl	3,00 €
Bianco, D'Oro, Extra Dry, Rosso, Rosato			
229- Martini Cocktail	15%	5 cl	4,50 €
Gin, Martini Extra Dry, Olive			
232- Aperol(2) Spritz	17%	5 cl	4,50 €
234- Campari	25%	4 cl	4,50 €
mit Orange oder Soda			

Biere vom Faß

261- Beck's Pilsener	0,30 l	3,00 €
262- Beck's Pilsener	0,40 l	3,50 €
263- Alsterwasser	0,30 l	3,00 €
264- Alsterwasser	0,40 l	3,50 €
265- Kräusen	0,30 l	3,00 €
266- Kräusen	0,40 l	3,50 €

Flaschenbiere

270- Vitamalz	0,33 l	2,50 €
271- Beck's Alkoholfreies Pilsener	0,33 l	2,50 €
272- Hefeweizen (Hell, Dunkel oder Kristall)	0,50 l	3,50 €
273- Hefeweizen Alkoholfrei	0,50 l	3,50 €

Alkoholfreie Getränke

276- Cola_(1,3,5), Cola light_(1,3,5,7)	0,30 l	3,00 €
277- Fanta_(1,3), Sprite, Spezi_(1,3,5)	0,30 l	3,00 €
278- Cola_(1,3,5), Cola light_(1,3,5,7)	0,40 l	3,50 €
279- Fanta_(1,3), Sprite, Spezi_(1,3,5)	0,40 l	3,50 €
280- Ginger Ale₍₁₎	0,20 l	2,50 €
281- Bitter Lemon₍₃₎	0,20 l	2,50 €
282- Tonic Water₍₆₎	0,20 l	2,50 €
283- Acqua Panna – ohne Kohlensäure	0,25 l	2,50 €
284- San Pellegrino	0,25 l	2,50 €
285- San Pellegrino oder Acqua Panna	0,50 l	3,50 €
286- San Pellegrino	0,75 l	6,50 €

Säfte

287- Apfelsaft	0,20 l	2,50 €
288- Apfelschorle	0,30 l	3,00 €
289- Orangensaft	0,20 l	2,50 €
290- Bananennektar	0,20 l	2,50 €
291- Traubensaft	0,20 l	2,50 €
292- Kirschnektar	0,20 l	2,50 €
293- Kirsch Spezial „KIBA“ Kirsche + Banane	0,30 l	3,00 €
294- Ananassaft	0,20 l	2,50 €
295- Tomatensaft	0,20 l	2,50 €

Heiße Getränke

211- Espresso		2,00 €
212- Espresso doppio		3,00 €
213- Kaffee		2,00 €
214- Cappuccino		2,50 €
216- Latte Macchiato		3,00 €
217- Tee		2,00 €
218- Heiße Schokolade mit Sahne		2,50 €
219- Amaretto mit Sahne		3,50 €
220- Glühwein		3,00 €

Longdrinks

240- Gin Tonic	37,5 %	4 cl	5,50 €
241- Wodka Lemon	37,5 %	4 cl	5,50 €
242- Bacardi Cola	37,5 %	4 cl	5,50 €
244- Scotch Whisky mit Cola	40,0 %	4 cl	5,50 €

Digestio

250- Fernet Branca ⁽²⁾	42 %	2 cl	2,50 €
251- Fernet Menta ⁽²⁾	42 %	2 cl	2,50 €
252- Jägermeister	35 %	2 cl	2,50 €
253- Ramazzotti	30 %	2 cl	2,50 €
254- Averna	34 %	2 cl	2,50 €

Schnäpse

298- Ouzo	38%	2 cl	2,00 €
299- Korn	38%	2 cl	1,50 €
301- Malteser Aquavit	40%	2 cl	2,50 €
302- Jubiläums Aquavit	42%	2 cl	2,50 €
303- Wodka	40%	2 cl	2,50 €
306- Grappa di Cavallina	40%	2 cl	3,50 €
307- Grappa di Prosecco mild	40%	2 cl	4,00 €

Liköre

311- Bailey´s	17%	2 cl	2,50 €
312- Sambuca	40%	2 cl	2,50 €
313- Amaretto	28%	2 cl	2,50 €
314- Zombi	40%	4 cl	3,50 €
2 cl Sambuca und 2 cl Bailey´s			
315- Marsala	15%	4 cl	4,00 €
318- Frangelico Nußlikör	15%	2 cl	2,50 €

Brandy- Cognac- Weinbrand

320- Vecchia Romagna	40%	2 cl	3,50 €
321- Remy Martin V.S.O.P.	40%	2 cl	3,50 €
322- Hennessy V.S.O.P.	40%	2 cl	3,50 €
323- Asbach Uralt	38%	2 cl	2,50 €

Whisky

332- Jack Daniel´s⁽¹⁾	43%	2 cl	3,50 €
333- Jim Beam⁽¹⁾	40%	2 cl	3,00 €
334- Johnnie Walker⁽¹⁾	40%	2 cl	3,00 €

Alle Preise inkl. Bedienung und gesetzl. MwSt.

1 - mit Farbstoff

2 - mit Konservierungsstoff

3 - mit Antioxidationsmittel

4 - mit Geschmacksverstärker

5 - koffeinhaltig

6 - chininhaltig

7 - mit Süßungsmittel

8 - enthält eine Phenylalaninquelle

Offene Weine

Weißweine

340- Pinot Grigio trocken	0,20 l	4,50 €
341- Soave D.O.C. trocken	0,20 l	4,50 €
342- Orvieto trocken, aromatisch	0,20 l	4,50 €
343- Frizzantino lieblich	0,20 l	4,50 €
344- Weißweinschorle	0,20 l	4,00 €

Roséweine

347- Rosatello trocken	0,20 l	4,50 €
-------------------------------	--------	---------------

Rotweine

350- Chianti D.O.C. trocken	0,20 l	5,00 €
351- Valpolicella D.O.C. trocken	0,20 l	4,50 €
352- Merlot	0,20 l	4,50 €
353- Primitivo	0,20 l	5,00 €
354- Lambrusco D.O.C. lieblich	0,20 l	4,00 €
355- Rotweinschorle	0,20 l	4,00 €

Prosecco und Champagner

360- Prosecco	Glas 0,1 l	4,00 €
361- Prosecco	Flasche 0,75 l	23,00 €
362- Champagner	Flasche 0,75 l	55,00 €

Flaschenweine

Weißweine 0,75 l

- | | | |
|---|---|----------------|
| 386- Fumaio I.G.T.
Aus der Toscana | Hellgelb Farbe, reiches, fruchtiges Bouquet und voller, harmonischer, leicht säuerlicher Geschmack | 17,50 € |
| 387- Pinot Grigio Grave del Friuli il Palu' D.O.C.
Aus Friaul | Strohgelbe Farbe, ein Wein mit intensiver einladender Fruchtigkeit.
Trocken, ausgeprägt und ausgewogen | 17,50 € |
| 389- Gavi di Gavi Marchesini D.O.C.G.
Aus Piemont | Schlank und fein mit frischer Säure und delikater, rassiger Frucht | 19,50 € |
| 391- Orvieto classico D.O.C.
Aus Umbrien | Strohgelbe Farbe, mild im Geschmack, zart aber frisch, lebendig und harmonisch | 17,50 € |
| 392- Aragosta D.O.C.
Aus Sardinien | Strohgelbe, delikater, angenehmer Duft, trocken und frisch | 17,50 € |

Roséweine 0,75 l

- | | | |
|--------------------|--|----------------|
| 383- Rosato | Mild und trocken, sehr angenehm und warm | 16,50 € |
|--------------------|--|----------------|

Flaschenweine

Rotweine 0,75 l

370- Barbera Villa Baglio D.O.C.		19,50 €
Aus Piemont	Rubinrote Farbe, weiniger und ausdrucksvoller Duft, feinherb, herzhaft und körperreich	
371- Barolo Villa Baglio D.O.C.		36,00 €
Aus Piemont	Kräftiges Granatrot, trocken, vollmundig, herb kräftig und doch samtig, harmonisch	
372- Chianti Classico Terre de'Priori		21,50 €
Aus der Toscana	Lebhaftes Rubinrot, intensiv, würzig, trocken, harmonisch, mit leichtem Tanningeschmack	
373- Merlot Piave D.O.C.		17,50 €
Aus Venetien	Kräftiger Dunkelroter Farben, reintonig mit gehaltvollem und angenehmen Charakter	
374- Primitivo Diverso		18,50 €
Aus Apulien	Typische Rebsorte des Salento, intensives Rubinrot, weiniges, fruchtiges Aroma, kraftvoller, harmonischer Geschmack	
375- Bardolino D.O.C.		16,50 €
Aus Venetien	Robinrot Farbe, mild, blumig-fruchtiger Duft, geschmackvoll, sehr ansprechend	
378- Cannonau Selvatico D.O.C.		21,50 €
Aus Sardinien	Tiefdunkle rubinrote Farbe, edles, hochkarätiges Bukett, Charme und Schmelz liegen auf der Zunge	
379- Lambrusco dolce Patrizia		14,50 €
Aus Emilia Romagna	Mild, mit saftähnlicher Frucht. Frische Säure, süße Eleganz und lebendig	

Amarone

Ristorante & Pizzeria

**Ristorante & Pizzeria
Ostendorfer Str. 17
27726 Wörpswede
Telefon 04792 98 75 940
Telefax 04792 98 92 129**