

= R I S T O R A N T E D a G I A N N I =



M E N U

= ALLE PREISE VERSTEHEN SICH INKLUSIVE MWST. & BEDIENUNG =

A N T I P A S T I

Bruschetta

Drei Scheiben frisches Ciabatta mit Tomaten,
Knoblauch und Rucolasalat € **3.90**

Caprese

Tomaten mit Mozzarella, nativem Olivenöl
und frischem Basilikum € **8.10**

Carpaccio di manzo

Roh mariniertes Rinderfilet mit Rucolasalat
und gehobeltem Parmesankäse € **10.80**

Antipasto misto

Variation verschiedener italienischer Vorspeisen
nach Art des Hauses € **10.80**

Frutti di mare

Meeresfrüchtesalat verfeinert mit
Zitrone und nativem Olivenöl € **11.20**

Mare e terra

Meeresfrüchte und Rindercarpaccio auf Rucolasalat
mit nativem Olivenöl und Parmesankäse € **11.20**

ZUPPE

Pomodoro

Tomatensuppe € 3.90

Tortellini al brodo

Tortellini in einer feinen Brühe € 4.10

Minestrone

Klassische italienische Gemüsesuppe € 4.20

da Gianni
RISTORANTE
— anima e corpo —

INSALATA

Insalata misto

Frische, gemischte Marktsalate mit Karotten,
Gurken und Tomaten

klein € 4.50 groß € 5.40

Insalata pomodoro

Scheiben von frischen Tomaten auf Blattsalaten
mit Zwiebeln und frischem Basilikum

groß € 5.60

Insalata italiana

Salat mit Schinken und Käse, verfeinert mit Gurken,
Tomaten, Zwiebeln und Ei

klein € 5.60 groß € 6.90

Insalata di nizza

Klassisch mit Thunfisch und Zwiebeln, sowie Tomaten,
Oliven und Sardellen

klein € 5.80 groß € 7.20

Rucola e parmigiano

Rucolasalat mit gehobeltem Parmesankäse

klein € 6.90 groß € 8.60

*Alle Salate servieren wir mit Kräutervinaigrette
und unserem ofenfrischen Ciabattabrot.*

PIZZA

Pane

Pizzabrot wahlweise mit Olivenöl und Oregano oder Tomatensauce und Oregano **€ 3.00**

Margherita

Einfach aber klassisch - mit Tomaten und Käse **€ 5.60**

Contadina

mit Zwiebeln und Thunfisch **€ 6.90**

Boscaiola

mit Champignons und italienischer Salami **€ 6.90**

Zingara

mit einer scharfen, italienischen Salami verfeinert **€ 7.10**

Vegetale

mit einer Auswahl an frischem Gemüse **€ 8.30**

FrancaVilla

mit verschiedenen Meeresfrüchten, Sardellen, Thunfisch und einem Hauch von Knoblauch **€ 8.70**

Parma

mit Mozzarella und italienischem Landschinken **€ 9.00**

PIZZA

Diavola

mit italienischer Salami, Paprika, Zwiebeln und Peperoni, sowie einem Hauch von Knoblauch **€ 7.80**

Mafiosa

mit scharfer italienischer Salami, Rucolasalat und Parmesankäse (ohne Tomatensauce) **€ 7.90**

Capricciosa

mit Mozzarella, Schinken und Champignons, sowie Artischocken, Ei und grünen Oliven **€ 8.40**

DaGianni

mit Aubergine und frischen Tomaten, sowie Mozzarella, Parmesankäse und frischem Basilikum **€ 9.00**

EXTRA ZUTATEN

Zwiebeln | Knoblauch | Peperoni | Ei | Oliven | Kapern je € 0.60
Sardellen | Salami | Vorderschinken | Artischocken | Paprika | Champignons je € 1.20
Thunfisch | Rucola je € 1.50
Mozzarella | Gorgonzola | Parmesan | Scharfe Salami je € 1.80
Meeresfrüchte | Parmaschinken je € 2.80

PASTA

Spaghetti pomodoro

mit frischer Tomatensauce und Basilikum € 6.80

Penne arrabiata

mit frischen Tomaten, Peperoncino und Knoblauch € 7.40

Tagliatelle aurora

mit Champignons, Schinken und frischen Tomaten € 7.50

Gnocchi sorrentina

mit Mozzarella, Basilikum und frischer Tomatensauce € 7.80

Tortellini panna e prosciutto

mit Sahne und feinem Prosciuttoschinken € 7.80

Tagliatelle salmone

mit Lachs, Frühlingszwiebeln und frischen Tomaten € 9.00

Orecchiette verdura

mit gebratenem Gemüse und frischen Tomaten € 9.20

Spaghetti frutti di mare

Meeresfrüchte, Knoblauch und frische Tomaten € 9.30



CARNE DI MAIALE

Scaloppina al vino bianco

Medaillons vom Schweinerückenfilet
in einer feinen Weißweinsauce € 13.90

Scaloppina al limone

Medaillons vom Schweinerückenfilet
in einer erfrischenden Zitronensauce € 13.90

Saltimbocca alla romana

Medaillons vom Schweinerückenfilet,
gespickt mit Salbei und Parmaschinken € 15.50

RISTORANTE
anima e corpo

*Alle Fleischgerichte servieren wir Ihnen mit
marktfrischem Gemüse und Beilagensalat.*

CARNE DI MANZO

Bistecca di manzo alla griglia

Argentinisches Rumpsteak vom Lavasteingrill € 18.50

Bistecca di manzo pepe verde/gorgonzola

Argentinisches Rumpsteak vom Lavasteingrill
mit grüner Pfeffersauce oder Gorgonzolasauce € 19.50

Filetto di manzo alla griglia

Argentinisches Rinderfilet vom Lavasteingrill € 22.50

Filetto di manzo barolo

Argentinisches Rinderfilet vom Lavasteingrill
in kräftiger Barolosauce € 23.50

Filetto di manzo pepe verde/gorgonzola

Argentinisches Rinderfilet vom Lavasteingrill
mit grüner Pfeffersauce oder Gorgonzolasauce € 24.50

**Alle Fleischgerichte servieren wir Ihnen mit
marktfrischem Gemüse und Beilagensalat.**

PESCE.

Calamari alla griglia

Calamares vom Lavasteingrill € 14.50

Bistecca di salmone alla griglia

Lachssteak vom Lavasteingrill € 16.50

Bistecca di salmone al prosecco

Lachssteak in Proseccosauce € 17.50

Pesce misto alla griglia

Fischvariation vom Lavasteingrill € 22.50

Gamberoni alla griglia o aglio

Garnelen vom Lavasteingrill oder in Knoblauch € 19.50

Alle Fischgerichte servieren wir Ihnen mit marktfrischem Gemüse und Beilagensalat.

PE.SCE.

Gelato misto con panna

Gemischtes Eis mit Sahne € 3.70

Cassata siciliana

Hausgemachte Cassata nach Sizilianischer Art € 4.20

Tartufo

Tartufo € 4.20

Panna cotta

Hausgemachte Panna Cotta mit Waldfruchtsauce € 4.50

Tiramisu della casa

Hausgemachtes Tiramisu hergestellt
mit Borghetti Espresso-Liquer € 4.50

Cappuccino semifreddo

Hausgemachtes Cappuccinoparfait € 4.60

Sorbetto di limone

Hausgemachtes Zitronensorbet € 4.70

Gelato al crokante

Krokant-Eisbecher € 4.60

Dolce misto

Dessertvariation des Hauses € 6.50

BIBITA

Alkoholfreies

CORALBA premium italian water	0,25L	€ 2.60
CORALBA premium italian water	0,75L	€ 5.90
CORALBA frizzante	0,25L	€ 2.60
CORALBA frizzante	0,75L	€ 5.90
fritz-kola	0,20L	€ 2.60
fritz-kola	0,33L	€ 3.60
fritz-kola zuckerfrei	0,20L	€ 2.60
fritz-kola zuckerfrei	0,33L	€ 3.60
fritz-limo Orange	0,20L	€ 2.60
fritz-limo Zitrone	0,20L	€ 2.60
fritz-mischmasch	0,20L	€ 2.60
fritz-mischmasch	0,33L	€ 3.60
fritz-limo Apfelschorle	0,20L	€ 2.60
fritz-limo Apfelschorle	0,33L	€ 3.60
Schweppes Bitter Lemon	0,20L	€ 2.90
Schweppes Tonic Water	0,20L	€ 2.90
Rauch Apfelsaft	0,20L	€ 2.60
Rauch Orangensaft	0,20L	€ 2.60

BIBITA

Bier

Carlsberg	0,25L	€ 3.30
Carlsberg	0,40L	€ 4.40
Angelo Poretti premium italian beer	0,25L	€ 3.80
Duckstein Weizen Cuveé	0,30L	€ 3.50
Duckstein Weizen Cuveé	0,50L	€ 4.60
Erdinger Alkoholfrei	0,30L	€ 3.50
Radler	0,25L	€ 3.30
Radler	0,40L	€ 4.40
Kola Bier	0,25L	€ 3.30
Kola Bier	0,40L	€ 4.40
Kola Weizen	0,25L	€ 3.50
Kola Weizen	0,40L	€ 4.60

BIBITA

Weißweine

Frascati Secco	0,25L	€ 4.50
Verdicchio Fazi Battaglia	0,25L	€ 4.70
Chardonnay	0,25L	€ 4.80
Frizzantino Bianco	0,25L	€ 4.90
Pinot Trentino	0,25L	€ 5.10
Lugana	0,25L	€ 5.90
Sauvignon Bianco	0,25L	€ 5.90
Weißweinschorle	0,25L	€ 3.50

Roséweine

Rosato Valdadige	0,25L	€ 4.80
Rosato Regalaeli	0,25L	€ 6.90

Rotweine

Chianti DOC Melini	0,25L	€ 4.90
Montepulciano D´Abruzzo	0,25L	€ 4.60
Lambrusco Chiarli	0,25L	€ 3.90
Nero D´Avola di Sicilia	0,25L	€ 5.10
Primitivo Le Manturie	0,25L	€ 5.10
Cabernet Sauvignon	0,25L	€ 5.90
Dolcetto D´Alba Rosso	0,25L	€ 7.90
Nebbiolo D´Alba Rosso	0,25L	€ 8.90
Rotweinschorle	0,25L	€ 3.50

BIBITA

Aperitif

Champagner

Lanson Black Label Brut	0,10L	€ 8.50*
Spritzig, lebhaft und frisch im Bouquet mit floraler Ausprägung.	0,75L Flasche	€ 60.00
Lanson Rosé Label Brut	0,75L Flasche	€ 80.00
Lanson Cuvée Extra Age	0,75L Flasche	€ 95.00
Dieser sehr weiche und runde Champagner begeistert mit Citrus und Fruchtnoten. Durch seine ausgewogenheit eignet er sich Ideal als Begleiter zum Essen.		
Lanson Cuvée Extra Age Rosé	0,75L Flasche	€ 95.00

Prosecco

Sergio Spumante	0,10L	€ 5.50
Sergio Spumante rosé	0,10 L	€ 5.50
Sergio Spumante auf Eis	0,15L	€ 5.90
Sergio Spumante Aperol	0,15L	€ 5.90
Sergio Spumante Crodino	0,15L	€ 5.90
Sergio Spumante	0,75L Flasche	€ 34.00
Sergio Spumante rosé	0,75L Flasche	€ 34.00

Martini Bianco / Rosso / Dry	5cl	€ 3.80
Sandeman Sherry trocken / medium	4cl	€ 3.80
Campari Soda	4cl	€ 3.80
Campari Orange	4cl	€ 3.80
SanBitter alkoholfrei	0,10L	€ 2.80
Crodino alkoholfrei	0,10L	€ 2.80

* Glasweise Champagner servieren wir aus Qualitätsgründen nur
Freitags, Samstags und vor Feiertagen

BIBITA

Digestif

Fernet Branca	32%	4cl	€ 3.80
Branca Menta	28%	4cl	€ 3.80
Amaretto Disaronno	30%	4cl	€ 3.80
Sambuca di Molinari	38%	4cl	€ 3.80
Baileys Irish Cream	17%	4cl	€ 3.80
Vecchia Romagna Brandy	40%	4cl	€ 5.80
Remy Martin VS	40%	4cl	€ 6.80

Grappe

Galiano Antica Castello	35%	2cl	€ 2.80
Nardini Grappa Riserva	50%	2cl	€ 4.80
Grappa moscato Riserva	42%	2cl	€ 3.80
Most da Uva	43%	2cl	€ 5.80
Andrea da Ponte	42%	2cl	€ 5.80
Grappa di Barolo	45%	2cl	€ 6.80
Grappa di Brunello	42%	2cl	€ 6.80
Grappa di Chardonnay	43%	2cl	€ 3.80

BIBITA

Kaffeespezialitäten

Segafredo espresso	€ 2.20
Segafredo espresso coretto	€ 2.70
Segafredo espresso macchiato	€ 2.40
Segafredo espresso doppio	€ 3.60
Segafredo caffè lungo	€ 2.40
Segafredo caffè lungo decafféinato	€ 2.40
Segafredo cappuccino	€ 2.70
Segafredo latte macchiato	€ 2.70
Heiße Schokolade	€ 2.70
Baileys Coffee	€ 4.80

Teespezialitäten

Ronnefeld Organic Maroccanian Mint	€ 2.40
Ronnefeld Organic Lemon Fresh	€ 2.40
Ronnefeld Classic Earl Grey	€ 2.40
Ronnefeld Morgentau Grüner Tee	€ 2.40
Ronnefeld Sweet Camomile	€ 2.40
Ronnefeld Rooibos Orange	€ 2.40