



**0231-350486**

Friedrich-Naumann-Str. 26

44359 Dortmund

Pizzeria  
*Capricciosa*



Gültig ab 01.01.2025

# Öffnungszeiten

**Montag** Ruhetag

**Dienstag - Samstag**  
16:00 Uhr- 22:00 Uhr

**Sonn- & Feiertags**  
15:00 Uhr- 22:00 Uhr

**Telefon 0231-350486**

AKTUELLES

entnehmen Sie bitte der Internetseite  
[www.pizzeria-capricciosa.de](http://www.pizzeria-capricciosa.de)

Bei einer Kommunikationsstörung unserer Telefonanlage, erhalten Sie auf unserer Internetseite eine Ersatznummern für Ihre Bestellungen.

Unser Biergarten



Die Pizzeria Capricciosa hat mit bestem Wissen und Gewissen die Zusatzstoffe und Allergenen Stoffe für Sie in den verwendeten Produkten aufgelistet. Wir bitten Sie, sich bei Allergien zusätzlich von uns beraten zu lassen. Gerne stehen wir Ihnen für all Ihre Fragen zur Verfügung.

## Zusatzstoffe & Allergene Stoffe

A Glutenhaltiges Getreide  
B Krebstiere  
C Eier  
D Fisch  
E Erdnüsse  
F Sojabohnen  
G Milch  
H Schalenfrüchte  
I Sellerie  
J Senf  
K Sesamsamen  
L Schwefeldioxid und Sulfite  
M Weichtiere

1 Farbstoffe  
2 Konservierungsstoffe  
3 Antioxidationsmittel  
4 Geschmacksverstärker  
5 Schwefeldioxid / Sulfite  
6 Eisensalze  
7 Süßstoffe  
8 Phosphate  
9 Milcheiweiß  
10 Sulfite

# Partyservice



**Jede Feier ist ein  
persönliches Event!**

**Gerne beraten wir Sie persönlich  
nach Ihren Vorstellungen  
und erarbeiten zusammen  
ein individuelles Menue.**



103	<b>FAMILIENPIZZA 50CM Ø</b> mit Tomaten und Käse jede weitere Beilage	20,00 3,50
104	<b>FAMILIENPIZZA 40×60 CM</b> mit Tomaten und Käse jede weitere Beilage Fisch-Beilage	25,00 4,00 5,00

# Pizza

		26cm	32cm
01	<b>CAPRESE</b> mit Mozzarella, Tomatenscheiben, Basilikum und Olivenöl	A,G 8,00	10,50
02	<b>MARGHERITA</b> mit Tomaten und Käse	A,G 6,00	8,00
03	<b>PROSCIUTTO</b> mit Tomaten, Käse und Schinken	A,G 6,50 1,3	9,00
04	<b>SALAMI</b> mit Tomaten, Käse und Salami	A,G 6,50 1,2,3	9,00
05	<b>FUNGHI</b> mit Tomaten, Käse und Champignons	A,G 6,50	9,00
06	<b>CIPOLLA</b> mit Tomaten, Käse und Zwiebeln	A,G 6,50	9,00
07	<b>PAPRIKA</b> mit Tomaten, Käse und Paprika	A,G 6,50	9,00
08	<b>TONNO E CIPOLLA</b> mit Tomaten, Käse, Thunfisch und Zwiebeln	A,G,D 7,50	10,00
09	<b>GAMBERETTI</b> mit Tomaten, Käse, Krabben und Knoblauch	A,G,B 8,50	11,00
11	<b>FRUTTI DI MARE</b> mit Tomaten, Käse und Meeresfrüchten	A,G,B 8,50	11,00
12	<b>BROCCOLI</b> mit Tomaten, Käse und Broccoli	A,G 7,00	9,50
13	<b>CALZONE</b> Gefüllt mit Schinken, Salami, Champignons und Thunfisch	A,G 8,50 1,2,3	10,50
14	<b>BOMBA</b> Überraschungspizza für 2 Personen	A,G,D / 1,2,3	15,00
15	<b>BOLOGNESE</b> mit Tomaten -Hackfleisch-Sosse und Zwiebel	A,G 7,50	10,00
16	<b>SPEZIALE</b> mit Salami, Schinken, Thunfisch, Champignons, Paprika, Tomaten und Käse	A,G,D 9,00 1,2,3	11,50
17	<b>HAWAII</b> mit Tomaten, Käse, Schinken und Ananas	A,G 7,50 1,2,3	10,50
18	<b>DIAVOLO</b> mit Tomaten, Käse, Salami, Schinken, Champignons, Paprika und Peperoni	A,G 8,50 1,2,3	11,00



19	<b>VEGETARIA</b> mit verschiedenem Frischgemüse	A,G	8,50	11,00
20	<b>CAPRICCIOSA</b> mit Schinken, Champignons, Artschocken, Ei, Oliven, Tomaten und Käse	A,G 1,2,3	8,50	11,00
22	<b>SPINACI E SALMONE</b> mit frischem Lachsfilet, Spinat, Knoblauch, Tomaten und Käse	A,G,C	9,00	12,00
23	<b>SPINACI E GORGONZOLA</b> mit Tomaten, Käse, Spinat und Gorgonzola	A,G	9,50	12,50
24	<b>SICILIA</b> mit Tomaten, Käse, Sardelle und Oliven	A,G,D	7,50	10,00
26	<b>BORUSSIA</b> mit Tomaten, Käse, Paprika, Champignons, Zwiebeln und Oliven	A,G	7,50	10,50
27	<b>SPINACI E GAMBERETTI</b> mit Tomaten, Käse, Spinat und Krabben	A,G,D	9,00	12,00
28	<b>SPAGHETTI</b> mit Hackfleisch, Spaghetti, und Käse	A,G	8,00	10,50
29	<b>ROMANA</b> mit Tomaten, Käse, Salami, Broccoli und Knoblauch	A,G 1,2,3	8,00	10,50
30	<b>BOVINO</b> mit Tomaten, Käse, Thunfisch und Schinken	A,G 1,3	8,50	11,00
31	<b>SPINACI</b> mit Tomaten, Käse, Spinat und Knoblauch	A,G	7,50	10,50
32	<b>TAORMINA</b> mit Tomaten, Käse, Schinken und Champignons	A,G 1,3	7,50	11,00
33	<b>MILANO</b> mit Tomaten, Käse, Salami und Champignons	A,G 1,2,3	7,50	11,00
101	<b>PIZZA TURKA</b> mit Tomaten, Käse und Sucuk	A,G 1,2,3	8,00	11,50
102	<b>PIZZA 4 FORMAGGI</b> mit 4 verschiedenen Sorten Käse	A,G	8,50	11,50

## tipicia italiane

# Pizza

		26cm	32cm
105	<b>ESTATE</b> mit frischen Tomaten, Mozzarella, Parma-Schinken, Rucola, Grana-Käse und Olivenöl	A,G 10,00	12,00
106	<b>CONTADINO</b> mit Auberginen, Mozzarella, Putenfleisch, Olivenöl, Rosmarin und Grana-Käse	A,G 10,50	12,50
107	<b>MEDITERRANI</b> mit Tomatenscheiben, Zucchini, Mozzarella, Rucola, Olivenöl und Grana-Käse	A,G 9,50	12,50
108	<b>PIZZA CON PANCETTA</b> mit Tomaten, Mozzarella, Grana-Käse, Pancetta und Olivenöl	A,G 9,00	12,00
109	<b>PIZZA SALSICCIA SICILIANA</b> mit Tomaten, Mozzarella, sizilianische Wurst, Cherrytomaten, Zwiebeln, Olivenöl und Grana-Käse	A,G 10,00	12,50
110	<b>PIZZA PARMIGIANA</b> mit Auberginen, Tomaten, Schinken, Mozzarella, Grana-Käse und Olivenöl	A,G 9,50 1,3	12,50
111	<b>PIZZA TIROLESE</b> mit Speck, Pfifferlingen, Cherrytomaten, Grana-Käse und Olivenöl	A,G 10,50 1,3	12,50
112	<b>PIZZA BUON GUSTO</b> mit Brisaura vom Rind, Cherrytomaten, Balsamico Crema, Tomate, Mozzarella und Grana-Käse	A,G 10,00	13,00
113	<b>PIZZA CARBONARA</b> mit Mozzarella, Speck, Zwiebeln und frischem Ei	A,G 9,50 1,3	12,50
114	<b>PIZZA PICCANTE</b> mit Salami Calabrese (scharf), Mozzarella und Tomaten	A,G 9,00 1,2,3	11,00
115	<b>PIZZA CALABRESE</b> mit Calabrese (scharfe Salami), Mozzarella, Rucola, Cherrytomaten, Grana-Käse, Pfifferlingen und Olivenöl	A,G 10,00 1,2,3	13,00
116	<b>PIZZA ALLE VERDURE FRESCHE</b> mit gegrillter Zucchini, Auberginen, Champignons, Cherrytomaten, Paprika, Grana-Käse und Olivenöl	A,G 9,50	12,50
117	<b>PIZZA CON MANZO</b> mit Rumpsteak, Rucola, Cherrytomaten, Grana-Käse, Rosmarin, Tomaten, Mozzarella und Olivenöl	A,G 11,00	14,00
118	<b>PIZZA SAPORI DI MARE</b> mit Tomaten, Mozzarella, Scampi, Lachs, Muscheln, Knoblauch, Olivenöl, Petersilie und frischem Thymian	A,G,D 11,00	14,00

- |     |  |                   |
|-----|--|-------------------|
| 119 | <b>PIZZA CON PAPRICA GRIGLIATA</b><br>mit Tomaten, Mozzarella, gegrillte Paprika, Rosmarin und Grana Käse  | A.G 9,00 12,00    |
| 120 | <b>PIZZA CON MOZZARELLA DI BUFALO</b><br>mit Tomatensosse, Büffel-Mozzarella, Basilikum und Olivenöl   | A.G 9,50 13,00    |
| 121 | <b>PIZZA DE CASALE</b><br>mit getrockneten Tomaten, eingelegten Artischocken, Zwiebeln, Basilikum, Rosmarin, Grana-Käse, Tomatensosse und Mozzarella | A.G 8,50 12,50    |
| 122 | <b>PIZZA AL VITELLO TONNATO</b><br>mit Mozzarella, dünn geschnittenem Rumsteak, Tornatososse, Karpfern und Petersilie                                | A.G,D 10,50 13,50 |
| 123 | <b>PIZZA AL CARPACCIO DI MANZO</b><br>mit Mozzarella, Rinder-Carpaccio, Ruccola, Grana-Käse, Balsamico Crema und Olivenöl                            | A.G 10,50 13,50   |
| 124 | <b>PIZZA CARPACCIO DI SALMONE</b><br>mit Lachs-Carpaccio, Rucola, Tomate, Petersilie, Olivenöl, Mozzarella und Zitrone                               | A.G 10,50 13,50   |
| 125 | <b>PIZZA NAPOLETANA</b><br>mit Tomatensosse, Sardellen, Oliven, Oregano, Basilikum und Olivenöl  | A.G 7,50 10,00    |
| 126 | <b>PIZZA BON GUSTO</b><br>mit Tomatensosse, frischen Meeresfrüchten, Kirschtomaten, Algen und Ruccola  | A.G 10,00 13,00   |



**DIE TYPISCHE PIZZA  
BASIERT AUF DIE QUALITÄT  
DER PRODUKTE,  
GESUNDES ESSEN,  
DIE LIEBE ZUR  
TRADIOTION  
UND DIE  
ITALIENISCHE  
PHILOSOPHIE.**



# Nudeln

- |    |   |                   |
|----|---|-------------------|
| 34 | <b>SPAGHETTI BROCCOLI</b><br>mit Broccoli und Knoblauch, Tomatensauce, scharf                           | A 9,50            |
| 35 | <b>SPAGHETTI CARBONARA</b><br>mit Sahne, Schinken und Ei  | A,C,G 8,50<br>1,3 |
| 37 | <b>SPAGHETTI ALL ITALIANA</b><br>mit Tomatenknoblauchsauce, Spinat und Käse überbacken                  | A,G 9,50          |
| 38 | <b>SPAGHETTI MARINARA</b><br>mit Tomatenknoblauchsauce, Venusmuscheln, Krabben und Scampi               | A,D11,00          |
| 39 | <b>MACCHERONI CIOCIARA</b><br>mit Tomatensahnesauce, Schinken und Erbsen                                | A,1,3 9,50        |
| 40 | <b>PENNE AL SALMONE</b><br>mit frischem Lachs, Tomaten, Knoblauch, Petersilie und Weißwein              | A,D,G11,50        |
| 41 | <b>PENNE CON SCAMPI</b><br>mit Scampi, frischen Tomaten, Zucchini, Rucola, Cognac                       | A,D12,50          |
| 42 | <b>PENNE ALL ARRABBIATA</b><br>mit Tomatenknoblauchsauce, scharf  | A 9,00            |
| 43 | <b>FETTUCCINE AI QUATTRO FORMAGGI</b><br>mit 4 Käsesorten   | A,G10,00          |
| 45 | <b>GNOCCHI AI QUATTRO FORMAGGI</b><br>mit 4 Käsesorten  | A,G10,00          |
| 46 | <b>GNOCCHI ALLA LUIGI</b><br>mit Tomatensahnesauce, Champignons, Schinken und Mozzarella überbacken     | A,G10,50<br>1,3   |
| 48 | <b>FETTUCCINE AL FORNO</b><br>mit Schinkensahnesauce und Käse überbacken                                | A,1,310,00        |
| 49 | <b>FETTUCCINE GORGONZOLA</b><br>mit Gorgonzolasauce   | A,G10,50          |
| 51 | <b>SPAGHETTI AGLIO OLIO PEPERONCINO</b><br>mit Olivenöl, Knoblauchsauce, Peperoni scharf und Grana Käse | A,G 8,50          |
| 52 | <b>SPAGHETTI BOLOGNESE</b><br>mit Tomaten-Hackfleisch-Sosse   | A 8,00            |
| 53 | <b>SPAGHETTI NAPOLI</b><br>mit Tomatensauce   | A 8,00            |



- |     |   |                   |
|-----|---|-------------------|
| 54  | <b>TORTELLINI ALLA PANNA</b><br>mit Schinken und Sahnesauce                               | A,G,1,3 9,50      |
| 55  | <b>TORTELLINI QUATTRO FORMAGGI</b><br>mit 4 Sorten Käse überbacken                        | A,G10,00          |
| 56  | <b>TORTELLINI AL FORNO</b><br>mit Käse überbacken, Hackfleisch, Sahne, Schinken und Ei    | A,G,C10,00<br>1,3 |
| 57  | <b>MACCHERONI ALLA SICILIANA</b><br>mit Tomatensahnesauce, Auberginen und Käse überbacken | A,G10,50          |
| 58  | <b>MACCHERONI ALLA BOSCAIOLA</b><br>mit Schinken, Champignons, und Erbsen in Sahnesauce   | A,G,1,3 9,50      |
| 59  | <b>LASAGNE</b><br>mit Hackfleisch und Käse überbacken                                     | A,G,1,310,00      |
| 201 | <b>COMBINAZIONE</b><br>4 verschiedene Nudelsorten   | A,G 9,50          |



# Nudeln

Die mediterrane Küche ist bekannt für ein gesundes Leben.

In den Rezepten steckt die Würze natürlicher Lebensmittel.



## pasta fresca

## hausgemachte frische Nudeln

- |     |   |          |       |
|-----|---|----------|-------|
| 213 | <b>PAPPARDELLE VENEZIANA</b><br>Tomatenweißweinsauce, Lachs und Petersilie  | A,G,D    | 13,00 |
| 214 | <b>PAPPARDELLE SATRANO</b><br>Tomatensahnesauce, Rinderfilet, Cognac, Knoblauch und Petersilie  | A,G      | 13,00 |
| 215 | <b>CANNELLONI SPINACI</b><br>Nudelröllchen, gefüllt mit Spinat, Schinken, Mozzarella, Hackfleisch, Sahne und Käse überbacken                    | A,G,1,3  | 13,00 |
| 216 | <b>PAPPARDELLE QUATTRO FORMAGGI</b><br>Sahne, Gorgonzola, Mozzarella, Grana-Käse und Goudakäse überbacken                                       | A,G      | 12,50 |
| 217 | <b>SPAGHETTI AL PESTO</b><br>Olivenöl, Pfeffer und Basilikumsauce   | A        | 10,00 |
| 218 | <b>RAVIOLI ALLA SANDRA</b><br>Gefüllte Nudeln mit Spinat, Mozzarella, frische Tomaten und Tomatensauce  | A,G<br>1 | 12,00 |
| 219 | <b>RAVIOLI QUATTRO FORMAGGI</b><br>frische Ravioli mit Spinat gefüllt mit 4 Sorten Käse   | A,G<br>1 | 12,50 |
| 220 | <b>PAPPARDELLE ALLE VERDURE</b><br>selbstgemachte Nudeln mit gemischtem frischem Gemüse, Rucola und Grana-Käse                                  | A,G      | 12,50 |
| 221 | <b>PAPPARDELLE AL TACCHINO</b><br>selbstgemachte Nudeln mit Putenfilet, Zucchini, Auberginen, frisch gehackten Tomaten, Rosmarin und Grana-Käse | A,G      | 13,00 |

Die Kunst beim kochen ist es,  
diese Würze zu nehmen und  
nicht zusätzlich Geschmack

## tipicia mediterane

- |     |  |             |
|-----|--|-------------|
| 204 | <b>SPAGHETTI ALLE COZZE</b><br>mit Muscheln, Tomaten-Weißwein-Sauce, Knoblauch und Petersilie  | A,G,D 12,00 |
| 206 | <b>SPAGHETTI ORIGINALI ALLA CARBONARA</b><br>mit Speck, Olivenöl, Ei, Petersilien und Grana-Käse   | A,G,C 11,00 |
| 207 | <b>LINGUINE AI PFIFFERLINGE</b><br>mit Pfifferlingen, Petersilie, Cherrytomaten, Rucola, Knoblauch, Grana-Käse und Olivenöl  | A,G 12,00   |
| 209 | <b>LINGUINE ALLE VERDURE</b><br>mit Zucchini, Auberginen, Champignons, Cherrytomaten, getrockneten Tomaten, gegrillte Paprika, Rucola, Grana-Käse und Olivenöl       | A,G 12,00   |
| 210 | <b>PENNE CON SALSICCIA</b><br>mit sizilianischer Wurst, Paprika, Rucola, Petersilie, Knoblauch, Tomatensoße und Grana-Käse   | A,G 13,00   |
| 211 | <b>PENNE ALLA TRINACHIA</b><br>mit Rindfleisch geschnetzelt, Zucchini, Cherrytomaten, Champignons, Petersilie, Auberginen, Olivenöl, Weißwein, Rucola und Grana-Käse | A,G 12,50   |
| 212 | <b>LINGUINE ALLO SCOGLIO</b><br>mit Muscheln, Lachs, Scampi, Cherrytomaten, Olivenöl, Petersilie, Weißwein, Rucola, Knoblauch und Oliven                             | A,G,D 14,00 |
| 222 | <b>PENNE ALLA MATRICIANA</b><br>mit Speck, Zwiebeln, Tomaten, Olivenöl, Grana-Käse und Weißwein  | A,G 11,00   |
| 223 | <b>PENNE ALLA NORMA</b><br>mit Augerginen, Zwiebeln, Cherrytomaten, Olivenöl, Rucola und Grana-Käse  | A,G 10,50   |
| 224 | <b>LINGUINE AL CILIEGGINO</b><br>mit Cherrytomaten, Olivenöl, Knoblauch, Basilikum, Grana-Käse und Rucola  | A,G 9,50    |
| 225 | <b>LINGUINE ALLE VONGOLE VERACI</b><br>mit frischen Venusmuscheln, Olivenöl, Knoblauch, Petersilie, Weißwein und Rucola  | A,D 12,50   |
| 226 | <b>PENNE ALLA CARRETTIERA</b><br>mit Sardellen, Oliven, Cherrytomaten, Rucola und Grana-Käse   | A,G,D 10,50 |

# Salat

klein groß

61	<b>INSALATA CAPRESE</b> Tomatenscheiben, Mozzarella, Olivenöl und frischem Basilikum	G	7,50	10,00
62	<b>INSALATA POMODORI</b> Tomatensalat mit Zwiebeln		6,50	8,00
64	<b>INSALATA AL TONNO</b> Thunfisch mit Bohnen und Zwiebeln	D	6,50	9,50
65	<b>INSALATA MISTA</b> gemischter Salat mit Tomaten, Gurken, Mais, Artischocken, Oliven, Paprika und Zwiebeln		6,50	8,50
66	<b>INSALATA CAPRICCIOSA</b> gemischter Salat mit Thunfisch, Paprika, Käse-Schinkenrollen, Zwiebeln und Ei	C,D,G	7,50	10,00
250	<b>INSALATA CON TACCHINO</b> Rucola, Tomaten, Gurken, Mais, Bohnen, Zwiebeln, Grana-Käse und Putenbruststreifen	G	8,50	12,00
251	<b>INSALATA CON SALMONE</b> Lachs, Rucola, Tomaten, Gurken, Schafskäse, Zwiebeln, Paprika, Oliven, Krabben und Basilikum	D,G	10,00	13,00
68	<b>INSALATA BELLA NAPOLI</b> Tomaten, Mozzarella, Ei, Zwiebeln und Basilikum	C,G	7,50	10,00
69	<b>INSALATA CONTADINA</b> Kopfsalat, Tomaten, Gurken, Ei, Bohnen, Zwiebeln, Schafskäse, Käse-Schinkenrollen	C,G,1,3	8,00	10,50
70	<b>KRABBen COCKTAIL</b> Kopfsalat, Gurken, Krabben, Cocktailsauce, Cognac	D	8,50	11,00
74	<b>INSALATA ITALIA</b> Grünem Salat, Tomaten, Krabben, Mozzarella, gerolltem Schinken, Ei und Cocktailsauce	C,D,G	9,00	11,50
76	<b>INSALATA ROYAL</b> gemischter Salat mit Thunfisch	C,D,G	7,50	9,50
77	<b>INSALATA FRUTTI DI MARE</b> Meeresfrüchtesalat, frisch zubereitet	D,2		14,00

Ein Salat soll leicht und vitaminreich sein. Wenig Kalorien, Fette und ohne Konservierungstoffe angerichtet werden. Um einen optimalen Genuss zu erreichen empfehle ich:

**extra vergine Olivenöl, Balsamico Essig, Salz und Pfeffer.**



# Antipasti

## Vorspeise

- |     |   |            |       |
|-----|---|------------|-------|
| 78  | <b>VERDURA MISTA</b><br>gemischtes Gemüse mit Käse überbacken   | 1 G        | 10,00 |
| 79  | <b>BROCCOLI ALLA LUIGI</b><br>mit Sahnesauce und Käse überbacken  | G          | 10,00 |
| 80  | <b>SPINACI ALLA SICILIANA</b><br>Tomatensahnesauce, Schinken, Knoblauch und Käse überbacken   | 1,3, G     | 9,50  |
| 81  | <b>BROCCOLI AL FORNO</b><br>Tomatensauce, Peperoni, Knoblauch und Käse überbacken   | G          | 10,50 |
| 82  | <b>LUMACHE ALLA PANNA</b><br>Schnecken mit Sahnesauce   | G          | 10,00 |
| 83  | <b>LUMACHE AL BURRO</b><br>Schnecken mit Kräuterbutter  | G          | 10,00 |
| 84  | <b>LUMACHE AL POMODORO</b><br>Schnecken mit Tomatensosse, Knoblauch, Weißwein, Petersilie und Grana-Käse  | G          | 10,00 |
| 85  | <b>PANE CON BURRO</b><br>Pizzabrötchen mit Kräuterbutter  | A,G        | 3,00  |
| 86  | <b>BRUSCHETTA</b><br>Fladenbrot mit frischen Tomaten, Mozzarella, Basilikum und Knoblauch   | A,G        | 9,50  |
| 252 | <b>CAPACCIO DI VITELLO</b><br>Rinderfilet hauchdünn geschnitten mit Olivenöl, Pfeffer, Petersilie, Balsamicoessig und Grana-Käse                        | G          | 13,00 |
| 253 | <b>CARPACCIO DI SALMONE</b><br>Lachfilet hauchdünn geschnitten mit Olivenöl, Pfeffer, Petersilie und Balsamicoessig                                     | D          | 13,00 |
| 254 | <b>ANTIPASTO ALL ITALIANA</b><br>Parmaschinken, Salami Calabrese, Tomaten, Mozzarella, gegrillte Zucchini, gegrillte Auberginen und getrocknete Tomaten | G<br>1,2,3 | 13,00 |
| 255 | <b>ANTIPASTO DI VERDURE</b><br>gegrillte Zucchini, gegrillte Auberginen, Champignons, getrocknete Tomaten und Paprika                                   |            | 11,00 |



## Fleisch

# Carne

- 95 **SCALOPPINE AL VINO BIANCO** 17,00  
Kalbsmedaillons in Weißweinsauce  
Beilage: gemischter Salat  
oder Vorspeise von der Vitrine
- 96 **SCALOPPINE AI FUNGHI** 17,00  
Kalbsmedalions mit Champignonsauce  
Beilage: gemischter Salat  
oder Vorspeise von der Vitrine
- 97 **SCALOPPINA ALLA MILANESE** <sup>c</sup> 17,00  
paniertes Kalbsschnitzel  
Beilage: gemischter Salat  
oder Vorspeise von der Vitrine

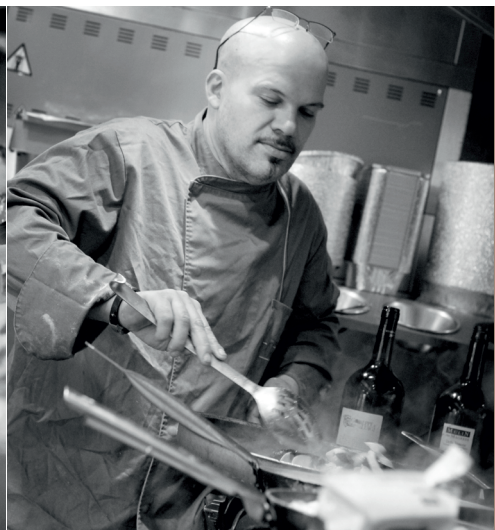


# PESCE

## Fisch

---

- |     |   |     |       |
|-----|---|-----|-------|
| 255 | <b>SCAMPI CON RUCOLA</b>  | D   | 14,00 |
|     | gegrillte Scampi auf Rucola,<br>mit Granakäse, frischer Zitrone und Olivenöl    |     |       |
| 89  | <b>CALAMARI FRITTI</b>  | C,D | 16,00 |
|     | Frittierter Tintenfisch   |     |       |
| 256 | <b>SALMONE ALLA GRIGLIA</b>   | D   | 18,00 |
|     | Gegrillter Lachs<br>Beilage: gemischter Salat<br>oder Vorspeise von der Vitrine |     |       |
| 91  | <b>COZZE ALLA PANNA</b>   | D,G | 12,50 |
|     | Muscheln in Kräutersahnesauce<br>und Käse überbacken                            |     |       |
| 92  | <b>COZZE AL POMODORO</b>  | D,G | 12,50 |
|     | Muscheln in Tomatenknoblauchsauce,<br>Petersilie und Käse überbacken            |     |       |
| 93  | <b>COZZE AL VINO BIANCO</b>   | D   | 12,50 |
|     | Muscheln in Weißweinsauce   |     |       |
| 94  | <b>COZZE AL BURRO</b>   | D,G | 12,50 |
|     | Muscheln in Kräuterbuttersauce<br>und Grana-Käse                                |     |       |







Unser Biergarten