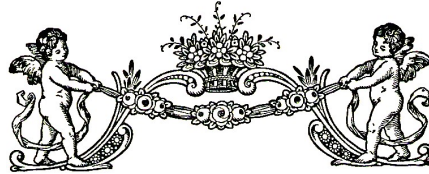


*Ristorante Classico*  
*Im Prinzesshof*



*Speisekarte*

*Inhaber Sergio Sisca*  
*Kirchenstr. 20*  
*25524 Itzehoe*  
*04821/5512*



*Ristorante Classico*

# *Benvenuti Cari Ospiti*

Wir begrüßen Sie in unserem „Ristorante Classico im Prinzesshof“ und hoffen, dass Sie sich bei uns wohlfühlen !

Die Küche unseres Hauses möchte Sie mit original italienischen Spezialitäten und Weinen verwöhnen. Da wir in unserem Hause alles frisch zubereiten, bitten wir um Verständnis, dass die Herrichtung der Speisen eine gewisse Zeit in Anspruch nimmt.

Wir danken für Ihren Besuch und wünschen einen Guten Appetit !

**Sergio Sisca**

**Sowie Ihr Team vom Ristorante Classico Prinzesshof**

**Ristorante Classico**

**Kirchenstr. 20**

**25524 Itzehoe**

**Tel. 04821/5512**

**[www.classico-itzehoe.de](http://www.classico-itzehoe.de)**

## **Unsere Öffnungszeiten:**

**Montags Ruhetag  
Dienstag bis Sonntag  
12:00 bis 14:00 Uhr  
und  
17:30 bis 21:30 Uhr**

...im Dezember öffnen wir für Ihre Veranstaltung auf Nachfrage auch gern an den Montagen. Sprechen Sie uns an.

## Suppen

- |   |   |        |
|---|---|--------|
| 1 | <b>Zuppa die Pomodori</b> <small>Aa,C,G,I</small>                   | 5,50 € |
|   | Tomatensuppe  |        |
| 2 | <b>Stracciatella alla Romana</b> <small>C,G,I</small>               | 5,00 € |
|   | Bouillon mit zerrissenem Ei und Parmesan                            |        |
| 3 | <b>Minestrone</b> <small>Aa,C,I</small>                             | 5,50 € |
|   | Gemüsesuppe   |        |
| 4 | <b>Zuppa di Cipolla</b> <small>Aa,C,I</small>                       | 5,50 € |
|   | Zwiebelsuppe  |        |
| 5 | <b>Zuppa di Crema di Patato con Porcini</b> <small>Aa,C,I,G</small> | 6,50 € |
|   | Kartoffelcremesuppe mit Steinpilzen                                 |        |
| 6 | <b>Zuppa di Pesce</b> <small>Aa,C,I,D,N,G,B</small>                 | 9,00 € |
|   | Fischsuppe  |        |

## Antipasti - Vorspeisen

- |    |  |         |
|----|--|---------|
| 7  | <b>Bruschetta</b> <small>Aa</small>  | 5,80 €  |
|    | geröstetes Weißbrot mit Tomaten und Knoblauch                                |         |
| 8  | <b>Prosciutto e Melone</b>   | 11,00 € |
|    | Parmaschinken mit Melone   |         |
| 9  | <b>Mozzarella alla Caprese</b> <small>G</small>                              | 9,00 €  |
|    | Mozzarella mit Tomate und frischem Basilikum                                 |         |
| 10 | <b>Carpaccio</b> <small>G,H-Pinienkerne</small>                              | 11,50 € |
|    | Rohes Rinderfilet mit Parmesan und frischen Champignons                      |         |
| 11 | <b>Lumache alla Provinciale</b> <small>N,G,6</small>                         | 9,00 €  |
|    | 12 Stück Weinbergschnecken ohne Gehäuse in Tomate mit Kräutern und Knoblauch |         |
| 12 | <b>Spiedino di Gamberi al Gorgonzola</b> <small>G,Aa,C,I,B</small>           | 12,00 € |
|    | Garnelenspieß auf Rucolasalat mit Gorgonzolasauce                            |         |
| 13 | <b>Vitello Tonnato</b> <small>D,Aa,C,I</small>                               | 11,50 € |
|    | Carpaccio vom Kalb mit Thunfischsauce und Kapern                             |         |
| 14 | <b>Jacobsmuscheln Provinciale</b> <small>N,G,Aa,C,I,6</small>                | 12,50 € |
|    | Jacobsmuscheln mit Knoblauch, frischen Kräutern, Oliven, Tomatensahnesauce   |         |

## Legende der Allergene und Zusatzstoffe

A-Glutenhaltiges Getreide Aa-Weizen,Ab-Maisstärke B-Krebstiere C-Eier D-Fisch E-Erdnüsse F-Soja G-Milch H-Schalenfrüchte I-Sellerie J-Senf K-Sesamsamen L-Schwefeldioxid und Sulfite M-Luppinen N-Weichtiere 1-mit Farbstoff 2-mit Konservierungsstoff 3-mit Antioxidationsmittel 4-mit Geschmacksverstärker 5-geschwefelt 6-geschwärzt 7-gewachst 8-mit Phosphat 9-mit Süßungsmitteln 10-enthält Phenylalaninquelle 11-kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken 12-koffeinhaltig oder chininhaltig

## Antipasti -Vorspeisen

- 15 **Melanzane alla Calabrese** G,1,2 **9,00 €**  
Auberginen-Rouladen, gefüllt mit Mozzarella und Schinken
- 16 **Insalata Frutti di Mare** N,Aa,Ab,F,C,L,I,4,1 **13,00 €**  
Fischsalat
- 17 **Gemischte Vorspeisenplatte** Aa,G,H-Pinienkerne,D,C,I **23,00 €**  
**für 2 Personen** mit Vitello Tonnato, Bruschetta, Parma e Melone,  
Carpaccio und Mozzarella Caprese

## Insalata - Salate

- 18 **Insalata Mista** C **7,00 €**  
gemischter Salat
- 19 **Insalata Calabrese** C,G,6 **10,00 €**  
Tomatensalat mit Schafskäse, Oliven, Kapern,  
frischem Basilikum und Zwiebeln
- 20 **Insalata Primavera** C,D,G,1,2 **11,00 €**  
gemischter Salat mit Thunfisch, Käse, Schinken und Ei
- 21 **Insalata di Gamberi** C,B **12,00 €**  
Gemischter Salat mit Garnelen
- 22 **Insalata Antonia** C,G,H-Pinienkerne **11,00 €**  
Tomate, Rucola, Parmesan, Parmaschinken, Pinienkerne
- 23 **Insalata alla Romana** C,G,H-Pinienkerne **15,50 €**  
Rinderfiletspitzen auf Rucola, mit Parmesan und Pinienkernen
- 24 **Insalata con Tacchino** C **12,00 €**  
gemischter Salat mit Putenstreifen
- 25 **Rucola mit Cherrytomaten,** C,G,H-Pinienkerne **9,50 €**  
**Parmesan und Pinienkernen**

## Legende der Allergene und Zusatzstoffe

A-Glutenhaltiges Getreide Aa-Weizen,Ab-Maisstärke B-Krebstiere C-Eier D-Fisch E-Erdnüsse F-Soja G-Milch H-Schalenfrüchte I-Sellerie J-Senf K-Sesamsamen L-Schwefeldioxid und Sulfite M-Luppinen N-Weichtiere 1-mit Farbstoff 2-mit Konservierungsstoff 3-mit Antioxidationsmittel 4-mit Geschmacksverstärker 5-geschwefelt 6-geschwärzt 7-gewachst 8-mit Phosphat 9-mit Süßungsmitteln 10-enthält Phenylalaninquelle 11-kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken 12-koffeinhaltig oder chininhaltig

## Pizze - Pizza

<b>26</b>	<b>Pizza Margherita</b> <small>Aa,G,1,2</small> mit Tomaten und Käse	<b>8,00 €</b>
<b>27</b>	<b>Pizza Classico</b> <small>Aa,G,1,2</small> mit Tomaten, Käse, Parmaschinken und Parmesan	<b>13,00 €</b>
<b>28</b>	<b>Pizza Antonia</b> <small>Aa,G,D,1,2</small> mit Tomaten, Käse, Schinken, Salami, Champignons, Artischocken und Thunfisch	<b>11,00 €</b>
<b>29</b>	<b>Pizza Frutti di Mare</b> <small>Aa,G,N,D,B,1,2</small> mit Tomaten, Käse und Meeresfrüchten	<b>13,00 €</b>
<b>30</b>	<b>Pizza Bella Napoli</b> <small>Aa,G,D,1,2,6</small> mit Tomate, Käse, Sardellen, Kapern, Artischocken und Oliven	<b>11,00 €</b>
<b>31</b>	<b>Pizza Picante</b> <small>Aa,G,1,2</small> Tomate, Käse, Schinken, Salami, Paprika, Peperoni, Knoblauch-picante	<b>11,00 €</b>
<b>32</b>	<b>Pizza Verdure</b> <small>Aa,G,1,2</small> Gemüsepizza	<b>11,00 €</b>
<b>33</b>	<b>Pizza Calzone</b> <small>Aa,G,1,2</small> Pizzatasche mit Tomaten, Käse, Salami, Schinken, Champignons	<b>10,50 €</b>
<b>34</b>	<b>Pizza Contadino</b> <small>Aa,G,1,2</small> Tomate, Käse, Salami, Schinken, Champignons, Feta	<b>11,00 €</b>
<b>35</b>	<b>Pizza Gamberi</b> <small>Aa,G,B,1,2</small> mit Tomaten, Käse und Garnelen	<b>12,50 €</b>

## Legende der Allergene und Zusatzstoffe

A-Glutenhaltiges Getreide Aa-Weizen, Ab-Maisstärke B-Krebstiere C-Eier D-Fisch E-Erdnüsse F-Soja G-Milch H-Schalenfrüchte I-Sellerie J-Senf K-Sesamsamen L-Schwefeldioxid und Sulfite M-Luppinen N-Weichtiere 1-mit Farbstoff 2-mit Konservierungsstoff 3-mit Antioxidationsmittel 4-mit Geschmacksverstärker 5-geschwefelt 6-geschwärzt 7-gewachst 8-mit Phosphat 9-mit Süßungsmitteln 10-enthält Phenylalaninquelle 11-kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken 12-koffeinhaltig oder chininhaltig

## Pasta - Nudelgerichte

### Gnocchi

- 36 Gnocchi al Pesto** H-Pinienkerne, H-Cashew, Aa,G,C,2 **11,00 €**  
mit Basilikumsahnesauce -auf Wunsch auch ohne Sahne- mit Pinienkernen und Parmesan
- 37 Gnocchi con Salsa di Pomodoro** Aa,G,C,1,2 **10,00 €**  
mit Tomatensauce
- 38 Gnocchi all 'Antonia** Aa,C,G,H-Walnüsse,2 **11,00 €**  
mit Spinat, Gorgonzola und Walnüssen

### Tortellini

- 39 Tortellini alla Panna** Aa,H-Pistazie,G,1,2,4 **10,50 €**  
in Sahnesauce, mit Schinken und Champignons
- 40 Tortellini alla Panna rosa** Aa,H-Pistazie,G,C,I,1,2,4 **11,00 €**  
in Tomaten-Sahnesauce, mit Champignons und Käse überbacken

### Fettuccine

- 41 Fettuccine con Punte di Filetto di Manzo** Aa,C,G,I,1 **15,50 €**  
mit Rinderfiletspitzen, Champignons und Marsalasauce
- 42 Fettuccine con Spinaci Scampi** Aa,C,I,B **13,50 €**  
mit Blattspinat und Scampis in Tomatensahnesauce
- 43 Fettuccine Classico** Aa,C,D,I,B **13,50 €**  
mit Krebsfleisch, Zucchini, Rucola, Knoblauch in Tomaten-Sahnesauce
- 44 Fettuccine con Punte di Filetto d'agnello** Aa,C,I **15,50 €**  
mit Lammfiletspitzen, Auberginen,Zucchini, Knoblauch und Tomaten

### Cannelloni

- 45 Canneloni con Spinaci** Aa,C,G,I,1,2 **12,50 €**  
mit Hackfleisch, Tomatensauce, Spinat, mit Käse überbacken
- 46 Canneloni al Forno** Aa,C,G,1,2 **12,00 €**  
mit Hackfleischsauce, Tomaten, mit Käse überbacken

## Legende der Allergene und Zusatzstoffe

A-Glutenhaltiges Getreide Aa-Weizen, Ab-Maisstärke B-Neustiere C-Eier D-Fisch E-Erdnüsse F-Soja G-Milch H-Schalenfrüchte I-Sellerie J-Senf K-Sesamsamen L-Schwefeldioxid und Sulfite M-Luppinen N-Weichtiere 1-mit Farbstoff 2-mit Konservierungsstoff 3-mit Antioxidationsmittel 4-mit Geschmacksverstärker 5-geschwefelt 6-geschwärzt 7-gewachst 8-mit Phosphat 9-mit Süßungsmitteln 10-enthält Phenylalaninquelle 11-kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken 12-koffeinhaltig oder chininhaltig

## Pasta - Nudelgerichte

### Pappardelle

- 47 Pappardelle al Salmone** Aa,D,G,C,I **13,50 €**  
mit Lachsfilet in Tomaten-Sahnesauce
- 48 Pappardelle con Porcini al Burro** Aa,G,I,C **12,50 €**  
mit Steinpilzen, Butter und Parmesan
- 49 Pappardelle con Scampi al Pernod** Aa,C,I,B,N,G,1,2 **14,00 €**  
mit Scampi an Pernod-Hummersauce

### Linguine

- 50 Linguine Bolognese** Aa,C,1,2 **9,00 €**  
mit Hackfleischsauce
- 51 Linguine Frutti di Mare** Aa,D,N,C,I,B **13,50 €**  
mit Meeresfrüchten
- 52 Linguine con Scampi** Aa,C,I,B **13,50 €**  
mit Scampi, Tomaten, Knoblauch (pikant)
- 53 Linguine al Gorgonzola** Aa,C,I,G **10,50 €**  
mit Gorgonzolasauce

### Rigatoni

- 54 Rigatoni alla San Remo** Aa,C,G,I,B,1,2 **13,50 €**  
mit Scampi und Spinat in Tomaten-Sahnesauce, mit Käse überbacken
- 55 Rigatoni al Forno** Aa,C,G,I,1,2 **11,00 €**  
mit Hackfleisch, Schinken, Champignons, Tomaten-Sahnesauce,  
mit Käse überbacken
- 56 Rigatoni all'arrabiata** Aa,C,I **10,50 €**  
mit Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch und Chilli (pikant)
- 57 Rigatoni alla Calabrese** Aa,C,G,I **11,50 €**  
mit Paprika, Auberginen, Brokkoli, Tomate, Knoblauch, Feta, mit Käse überbacken

### Lasagne

- 58 Lasagne al Forno** Aa,C,G,I,1,2 **12,00 €**  
mit Hackfleisch, Béchamelsauce, Bolognese, Schinken, mit Käse überbacken

## Legende der Allergene und Zusatzstoffe

A-Glutenhaltiges Getreide Aa-Weizen, Ab-Maisstärke B-Krebstiere C-Eier D-Fisch E-Erdnüsse F-Soja G-Milch H-Schalenfrüchte I-Sellerie J-Senf K-Sesamkörner L-Schwefeldioxid und Sulfite M-Lupinen N-Weichtiere 1-mit Farbstoff 2-mit Konservierungsstoff 3-mit Antioxidationsmittel 4-mit Geschmacksverstärker 5-geschwefelt 6-geschwärzt 7-gewachst 8-mit Phosphat 9-mit Süßungsmitteln 10-enthält Phenylalaninquelle 11-kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken 12-koffeinhaltig oder chininhaltig

## Pesce - Fisch

- 59 **Salmone al Porri**<sub>D,G,Aa,C,I,N,B</sub> **20,00 €**  
Filet vom Lachs in Porree-Sahnesauce
- 62 **Coda di Rospo in Umido**<sub>D,Aa,C,I,L</sub> **19,50 €**  
Filet vom Seeteufel mit Tomaten, Weißweinsauce und frischen Kräutern
- 63 **Coda di Rospo alla Fiorentina**<sub>D,Aa,C,I,L</sub> **19,50 €**  
Filet vom Seeteufel mit Blattspinat, Weißwein und Tomaten-Sahnesauce
- 64 **Calamari alla Livornese**<sub>Aa,D,C,I,L,N,6</sub> **17,00 €**  
Tintenfischringe, Paprika, Oliven, Knoblauch, Weißwein und Tomatensauce
- 65 **Calamari all'aglio**<sub>Aa,C,I,N,L,D</sub> **17,00 €**  
Tintenfischringe mit Knoblauch und Weißwein
- 66 **Scampi alla Panna con Spinaci**<sub>Aa,B,C,I,6</sub> **21,50 €**  
Scampi mit Blattspinat, Cognac und Knoblauch in Sahnesauce
- 67 **Scampi alla Griglia**<sub>B</sub> **21,00 €**  
Scampi vom Grill
- 68 **Scampi alla Livornese**<sub>B,Aa,C,I,L,6</sub> **21,50 €**  
Scampi mit Paprika, Oliven, Knoblauch und Weißwein in Tomatensauce
- 69 **Scampi Classico**<sub>B,Aa,C,I,L</sub> **21,50 €**  
Scampi, Artischocken, Knoblauch, Zwiebeln, Pfefferkörner, Weißwein
- 70 **Filet vom Steinbeisser in Hummersauce**<sub>D,Aa,C,I,N,G,B</sub> **20,00 €**
- 71 **Filet vom Zander in Safransauce**<sub>D,Aa,C,I,L,6</sub> **20,00 €**
- 72 **Pentola del Diavolo Teufelspfanne**<sub>D,N,B,Aa,C,I,L</sub> **23,00 €**  
Rinder- und Schweinefilet, Scampi, Tintenfisch, Muscheln, Seeteufel, Flusskrebs, Paprika, Tomaten und Knoblauch (pikant)

*Zu allen Fischgerichten reichen wir einen gemischten Beilagensalat*

*oder auf Wunsch auch Rosmarinkartoffeln und Gemüse.* Aa,C,G,I

## **Legende der Allergene und Zusatzstoffe**

A-Glutenhaltiges Getreide Aa-Weizen,Ab-Maisstärke B-Krebstiere C-Eier D-Fisch E-Erdnüsse F-Soja G-Milch H-Schalenfrüchte I-Sellerie J-Senf K-Sesamsamen L-Schwefeldioxid und Sulfite M-Luppinen N-Weichtiere 1-mit Farbstoff 2-mit Konservierungsstoff 3-mit Antioxidationsmittel 4-mit Geschmacksverstärker 5-geschwefelt 6-geschwärzt 7-gewachst 8-mit Phosphat 9-mit Süßungsmitteln 10-enthält Phenylalaninquelle 11-kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken 12-koffeinhaltig oder chininhaltig



## Maiale - Fleischgerichte vom Schwein

- 73 **Scaloppine al Gorgonzola** G,Aa,C,I,L 17,00 €  
Medaillons vom Schweinefilet in Gorgonzolasauce
- 74 **Scaloppine alla Pana e Funghi** G,Aa,C,I,L 17,00 €  
Medaillons vom Schweinefilet in Sahnesauce mit Champignons
- 75 **Scaloppine alla Panna e Marsala** Aa,C,I,G,L,1 17,00 €  
Medaillons vom Schweinefilet in Marsalasauc
- 76 **Saltimbocca alla Romana** L,Aa,C,I,G 17,50 €  
Medaillons vom Schweinefilet mit Parmaschinken und Salbei in Weißweinsauce
- 77 **Scaloppine alla Parmigiana** 1,2,G,Aa,C,I,L 17,00 €  
Medaillons vom Schweinefilet mit Käse, Schinken und frischen Tomaten, überbacken an Tomatensauce
- 78 **Scaloppine di Funghi Misto** Aa,C,I,G,L 17,50 €  
Medaillons vom Schweinefilet in einer Sauce von Steinpilzen, Pfifferlingen, Champignons und Zwiebeln
- 79 **Punte di Filetto di Maiale con Curry** Aa,C,G,I,L 17,50 €  
Schweinefiletspitzen mit Pfifferlingen in Curryrahmsauce
- 80 **Punte di Filetto di Maiale con Porcini e Pepe verde** 17,00 €  
Schweinefiletspitzen mit Steinpilzen, Cognac, grünem und rosa Pfeffer in Sahnesauce

## Pollame - Fleischgerichte vom Geflügel

- 81 **Petto d'anitra** H-Pinienkerne,3 20,00 €  
Entenbrust auf Rucolasalat mit Cherrytomaten und Pinienkernen
- 82 **Petto d'anitra al Cassis** G 20,00 €  
Entenbrust an Cassis-Sauce
- 83 **Putenmedaillons mit Tomate und Mozzarella überl** 17,00 €  
**an Tomatensauce** Aa,C,G,I,L
- 84 **Putenmedaillons in Zitronen-Sahnesauce** Aa,C,I,g 17,00 €

*Zu allen Fleischgerichten reichen wir als Beilage*

*Rosmarinkartoffeln und Gemüse der Saison.* AaC,G,I

## Legende der Allergene und Zusatzstoffe

A-Glutenhaltiges Getreide Aa-Weizen,Ab-Maisstärke B-Krebstiere C-Eier D-Fisch E-Erdnüsse F-Soja G-Milch H-Schalenfrüchte I-Sellerie J-Senf K-Sesamsamen L-Schwefeldioxid und Sulfite M-Luppinen N-Weichtiere 1-mit Farbstoff 2-mit Konservierungsstoff 3-mit Antioxidationsmittel 4-mit Geschmacksverstärker 5-geschwefelt 6-geschwärzt 7-gewachst 8-mit Phosphat 9-mit Süßungsmitteln 10-enthält Phenylalaninquelle 11-kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken 12-koffeinhaltig oder chininhaltig

## Filetto d' Agnello - Lammfilet

- 85 **Filetto d' Agnello alla Financiera** Aa,C,I,L,G **21,50 €**  
Lammfilet mit Steinpilzen, Knoblauch, Rosmarin und Zwiebeln in Rotweinsauce
- 86 **Filetto d' Agnello alla Cacciatora** Aa,B,L,C,I **21,50 €**  
Lammfilet mit einer Sauce von frischen Kräutern, Knoblauch, Tomaten und Champignons (pikant)
- 87 **Filetto d' Agnello al Gorgonzola** Aa,C,I,G,L **21,50 €**  
Lammfilet in Gorgonzolasauce
- 88 **Filetto d' Agnello alla Griglia** **20,00 €**  
Lammfilet vom Grill

## Bistecca di Manzo - Rumpsteak v Rind

- 89 **Bistecca alla Griglia** G **19,00 €**  
Rumpsteak vom Grill mit Kräuterbutter
- 90 **Bistecca Classico** 2,Aa,C,I,G,L **19,50 €**  
Rumpsteak mit Champignons, Paprika, Artischocken, grünem und rosa Pfeffer in Sahnesauce
- 91 **Bistecca Gorgonzola** Aa,C,I,G,L **19,50 €**  
Rumpsteak in Gorgonzolasauce
- 92 **Bistecca alla Rossini** G,Aa,C,I,L **19,50 €**  
Rumpsteak mit einer Sauce von Steinpilzen, belegt mit Provolone-Käse, an frischen Tomaten, grünem und rosa Pfeffer
- 93 **Bistecca alla Panna e Funghi** Aa,C,I,G,L **19,50 €**  
Rumpsteak mit Champignons in Sahnesauce
- 94 **Bistecca di Funghi Misto** Aa,C,I,G,L **19,50 €**  
Rumpsteak mit einer Sauce von Steinpilzen, Pfifferlingen, Champignons und Zwiebeln

*Zu allen Fleischgerichten reichen wir als Beilage*

*Rosmarinkartoffeln und Gemüse der Saison.* AaC,G,I

## Legende der Allergene und Zusatzstoffe

A-Glutenhaltiges Getreide Aa-Weizen, Ab-Maisstärke B-Krebstiere C-Eier D-Fisch E-Erdnüsse F-Soja G-Milch H-Schalenfrüchte I-Sellerie J-Senf K-Sesamsamen L-Schwefeldioxid und Sulfite M-Luppinen N-Weichtiere 1-mit Farbstoff 2-mit Konservierungsstoff 3-mit Antioxidationsmittel 4-mit Geschmacksverstärker 5-geschwefelt 6-geschwärzt 7-gewachst 8-mit Phosphat 9-mit Süßungsmitteln 10-enthält Phenylalaninquelle 11-kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken 12-koffeinhaltig oder chininhaltig

## Filetto di Manzo - Rinderfilet

- 95 **Filetto Classico** 2,Aa,C,G,I,L 22,50 €  
Rinderfilet mit Paprika, Champignons, Artischocken, grünem und rosa Pfeffer in Sahnesauce
- 96 **Filetto alla Veneziana** Aa 22,50 €  
Rinderfilet mit panierten Zwiebeln
- 97 **Filetto Gorgonzola** Aa,C,I,G,L 22,50 €  
Rinderfilet in Gorgonzolasauce
- 98 **Filetto alla Griglia** G 21,00 €  
Rinderfilet vom Grill
- 99 **Filetto Rossini** Aa,C,I,G,L 22,50 €  
Rinderfilet mit einer Sauce von Steinpilzen, belegt mit Provolone-Käse, an frischen Tomaten, grünem und rosa Pfeffer
- 100 **Filetto di Funghi Misto** Aa,C,I,G,L 22,50 €  
Rinderfilet mit einer Sauce von Steinpilzen, Pfifferlingen, Champignons und Zwiebeln
- 101 **Filetto al Cassis** Aa,C,I,G,L 22,00 €  
Medaillons vom Rinderfilet an Cassis-Sauce
- 102 **Punte di Filetto di Manzo al Marsala e Funghi** Aa,C,I,G,L,1 19,50 €  
Rinderfiletspitzen mit Champignons an Marsala-Sahnesauce
- 103 **Punte di Filetto di Manzo al Gorgonzola** Aa,C,G,I,L 19,50 €  
Rinderfiletspitzen in Gorgonzolasauce
- 104 **Punte di Filetto alla Stroganoff** J,Aa,C,I,G,L 19,50 €  
Rinderfiletspitzen mit Champignons, Roter Beete, Senf und Wodka
- 250 **Pommes Frites** 3,00 €
- 260 **Kroketten** Aa,C 3,00 €

*Zu allen Fleischgerichten reichen wir als Beilage*

*Rosmarinkartoffeln und Gemüse der Saison.* Aa,C,G,I

## Legende der Allergene und Zusatzstoffe

A-Glutenhaltiges Getreide Aa-Weizen, Ab-Maisstärke B-Krebstiere C-Eier D-Fisch E-Erdnüsse F-Soja G-Milch H-Schalenfrüchte I-Sellerie J-Senf K-Sesamsamen L-Schwefeldioxid und Sulfite M-Luppinen N-Weichtiere 1-mit Farbstoff 2-mit Konservierungsstoff 3-mit Antioxidationsmittel 4-mit Geschmacksverstärker 5-geschwefelt 6-geschwärzt 7-gewachst 8-mit Phosphat 9-mit Süßungsmitteln 10-enthält Phenylalaninquelle 11-kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken 12-koffeinhaltig oder chininhaltig

## Desserts

105	<b>Tartufo di Gelato</b> <sub>G</sub> Trüffeleis mit Mascarpone	5,50 €
106	<b>Frutti di Bosco Misto con Creme di Mascarpone</b> <sub>G</sub> Waldfrüchte mit Mascarponecreme	6,00 €
107	<b>Dessert Classico</b> <sub>Aa,G</sub> 1 Kugel Vanilleeis, Mascarpone, Mandelgebäck, 1 Baba (kleiner Napfkuchen in Rum getränkt) und Himbeeren	7,00 €
108	<b>Gelato Misto</b> <sub>G</sub> gemischtes Eis	5,50 €
109	<b>Gelato Misto con Frutti e Maraschino</b> <sub>G</sub> gemischtes Eis mit frischem Obst und Maraschino	6,50 €
110	<b>Tiramisu</b> <sub>G,Aa,C,F,H</sub>	5,50 €
111	<b>Panna Cotta</b> <sub>G</sub> Panna Cotta auf Mascarponecreme mit Himbeeren	5,50 €

## Legende der Allergene und Zusatzstoffe

A-Glutenhaltiges Getreide Aa-Weizen,Ab-Maisstärke B-Krebstiere C-Eier D-Fisch E-Erdnüsse F-Soja G-Milch H-Schalenfrüchte I-Sellerie J-Senf K-Sesamsamen L-Schwefeldioxid und Sulfite M-Luppinen N-Weichtiere 1-mit Farbstoff 2-mit Konservierungsstoff 3-mit Antioxidationsmittel 4-mit Geschmacksverstärker 5-geschwefelt 6-geschwärzt 7-gewachst 8-mit Phosphat 9-mit Süßungsmitteln 10-enthält Phenylalaninquelle 11-kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken 12-koffeinhaltig oder chininhaltig